

# Almás csigafánk

## Hozzávalók:

- 30 dkg **Mester KenyérMix**
- 2 dkg élesztő
- 1 dl víz
- 2 evőkanál cukor(6dkg)
- 6 dkg vaj
- 1 kiskanál fahéj
- 2 tojássárgája
- 1 alma
- 1 citrom
- étolaj sütéshez
- fahéjas porcukor a szóráshoz

## Elkészítés

A lisztet egy tálba szitáljuk, hozzáadjuk a langyos tejben megfuttatott élesztőt, a puha vajat, a cukrot, a fahéjat, a tojássárgájákat és összedolgozzuk.

Lereszeljük az almát, citromlével megcsepegtetjük, és a tésztába dolgozzuk. Olajos kézzel, olajos lapon kisujjni vastagságúra sodorjuk, és csigavonalban összetekerjük.

Bő forró olajban aransárgára sütjük. Az olajból kiemelve szalvétán lecsepegtetjük, és fahéjas porcukorral megszórva kínáljuk.

## Trükk:

Ezeket a fánkokat is nyugodtan megsüthetjük a sütőben, sokkal kevesebb olajat fognak magukba szívni, könnyebb lesz a sütemény. A tepsibe fektessünk sütőpapírt, öntsünk bele 3-4 evőkanálnyi olajat. Fektessük bele a csigákat, hagyjunk távolságot, mert még nőni fognak. Ecsettel kenjük meg a tetejüket is az alájuk öntött olajjal, és 180-200 fokra előmelegített sütőben süssük meg őket.

