

Lángos

Hozzávalók:

- -2 dl víz (nem meleg!)
- -1,5 dkg élesztő
- -20 dkg Mester kenyér Mix
- -1 mokkáskanál cukor
- -1 evőkanál olaj(vagy diónyi margarin)

Elkészítése:

Mindent beledobunk a tálba és a robotgép habverő részével olyan szép tésztát készítünk, mint egy krém! Olajos kézzel olajos lapra gigombócozzuk, fél órát kelesztjük. Két tenyerünk között lángos formára lapogatjuk, és bő, forró olajban mindkét oldalát kisütjük.

Jó étvágyat!

