

Farsangi szalagos fánk

Klasszikus szalagos fánk könnyű tésztával és puha belsővel - ellenállhatatlan farsangi kedvenc!



Előkészítés: 100 perc

Elkészítés: 40 perc

Adag: 45

Desszert

HOZZÁVALÓK

750 g búzaliszt
400 ml tej
60 g friss élesztő
80 g porcukor
90 g vaj
8 db tojássárgája
csipet só
porcukor a tetejére

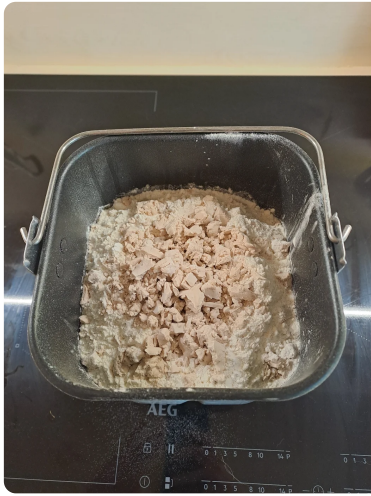
ADATOK

Szerző	greta
Publikálva	2026.04.16

ELKÉSZÍTÉS

1.

A hozzávalókat összegyúrjuk és letakarva 1 órán át kelesztjük. (én esetemben a kelesztőgépbe folyadék-száraz alapanyag-élesztő sorrendben belerakom a hozzávalókat majd pedig a gép 1-1.5 órán át keleszti)



2.

Kelesztés után lisztes felületen kinyújtjuk, majd félbehajtjuk, és megint kinyújtjuk kb. másfél ujjnyi vastagságúra. Ezután kb. 6-8 cm átmérőjű formával kiszaggatjuk a fánkokat és a közepüket elvékonyítjuk.



3.

Ezután lyukkal lefelé fordítjuk az asztalon és letakarva 25 percig kelesztjük megint.



4.

Nem túl forró olajban először a lyukas részét sütjük meg fedéllel a tetején kb. 1-2 perc alatt.



5.

Miután aranybarnára sült a lyukas része, akkor megfordítjuk és fedél nélkül sütjük szintúgy 1-2 percig.



6.

Miután kisült az összes, porcukorral megszórva, vagy lekvárral, mogyorókrémmel megkenve tálaljuk.

