

FARSANGI FÁNK

Hozzávalók kb. 20 darabhoz

- 2,5 dl tej
- 30 g élesztő
- 1 kk.+50 g porcukor
- 500 g finomliszt
- só
- 6 tojássárgája
- 60 g lágy vaj
- 1 ek. rum
- bő olaj vagy zsír a sütéshez
- vaníliás porcukor a szóráshoz



Elkészítés

A tejet meglangyosítjuk, kb. 1 dl-ben elkeverjük az élesztőt és 1 kk. porcukrot. A lisztet tálba szitáljuk, középebe mélyedést készítünk, beleöntjük az élesztős tejet, egy kevés lisztet keverünk hozzá, azután letakarjuk, és hagyjuk a kétszeresére nőni (kb. 15 perc).

A maradék 1,5 dl langyos tejben elkeverjük a maradék 50 g porcukrot, 1 csipet sót és a tojássárgákat, majd a liszthez adjuk, és fakanállal összedolgozzuk. Apránként beledagasztjuk a vaját, végül a rumot, letakarjuk és meleg helyen a kétszeresére kelesztjük (kb. 30 perc).

Lisztezett munkalapon átgyúrjuk a tésztát, lisztes tenyérrel ellapogatjuk, és 6-8 cm átmérőjű, lisztbe mártogatott pogácsaszaggatóval (vagy pohárral) kiszúrjuk. A korongokat 5 cm távolságra, lisztezett tálcára vagy deszkára rakosgatjuk, majd konyharuhával lazán letakarjuk, és ismét a kétszeresére kelesztjük.

Egy közepes méretű (25-28 cm átmérőjű) lábasba 2-3 ujjnyi olajat öntünk, felmelegítjük, vigyázzunk, hogy ne legyen túl forró. Zsírból kb. 60-90 dkg szükséges. Érdeemes próbasütést végezni.

Hüvelykujjal benyomjuk a tésztakorongok közepét, és azzal a felükkel tesszük az olajba, ami felül volt, egyszerre nem túl sokat, kb. 5 darabot. Lefedjük a lábast, ettől lesznek „szalagosak” a fánkok, s néhány percig sütjük őket, majd megfordítjuk és fedő nélkül aranybarnára sütjük őket. Felitatjuk róluk a felesleges olajat, tálra rendezzük, és forrón tálaljuk őket. Sárgabaracklekvárt kínálunk melléjük.