

FARSANGI SZALAGOS FÁNK



ELKÉSZÍTÉS

1. A lisztet egy nagyobb tálba tesszük. A közepébe lyukat fúrunk, és beleöntjük a langyos tejet. A tejbe tesszük a porcukor felét, majd belemorzsoljuk az élesztőt, és rátesszük a maradék porcukrot. Hozzáadjuk a tojássárgákat, a felolvasztott vajat, a vaníliakivonatot, a rumot és a sót. Összedolgozzuk, és addig gyúrjuk, amíg sima tésztát kapunk.
2. Letakarjuk egy konyharuhával, és meleg helyen 1 óra alatt a duplájára kelesztjük. Ha megkelt, lisztezett felületen ujjnyi vastagságúra nyújtjuk, és köröket szaggatunk belőle. Ezután letakarva további 15 percig pihentetjük.
3. Egy mélyebb serpenyőben annyi olajat hevítünk, hogy a fánkok "derekáig" érjen, vagyis ne érjenek majd a serpenyő aljára sütés közben.
4. A fánkok közepét benyomjuk, majd kis adagokban, a lyukas oldalukkal lefelé sütni kezdjük, és lefedjük. Ha megsültek, megfordítjuk, és fedő nélkül készre sütjük. A megsült fánkokat papírtörőre szedjük, majd ízlés szerint porcukorral és lekvárral tálaljuk.

HOZZÁVALÓK

50 dkg	<u>liszt</u>
2 dl	<u>tej</u>
4 dkg	<u>porcukor</u>
3 dkg	<u>élesztő</u>
4 db	<u>tojássárgája</u>
6 dkg	<u>vaj</u>
1 tk	<u>vanília kivonat</u>
1 ek	<u>rumaroma</u>
1 db	<u>citrom</u>
1 csip	<u>só</u>
	<u>olaj</u>