



## FARSANGI FÁNK

### HOZZÁVALÓK

- 70 g cukor
- 25 g friss élesztő morzsolva
- 200 g tej
- 4 tojássárgája
- 80 g vaj, darabolva
- 500 g liszt
- 1 csipet só
- 2 ek likőr, ízlés szerint
- olaj a sütéshez
- lekvár a töltelékhez
- porcukor

### HASZNOS ESZKÖZÖK

- tál
- sodrófa
- lábas
- tortadíszító fecskendő

### ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye a tejet, az élesztőt, a cukrot, a tojássárgáját, a vajat a keverőedénybe, és melegítse **1p30mp/37°C/5-ös fokozaton**.
2. Adja hozzá a lisztet, a sót, és dagassza **2p/ 1 fokozaton**.
3. Adja hozzá a likőrt és dagassza további **1p/ 1 fokozaton**.
4. Tegye a tésztát egy tálba, takarja le és meleg helyen hagyja duplájára kelni (kb. 30 perc).
5. Lisztes felületen nyújtsa a tésztát 1 cm vastagságúra. Fánksgaggatóval (kb. 6 cm Ø) szaggassa ki a tésztát, formázzon labdákat belőle, és meleg helyen hagyja kelni további 10 percig.
6. Forrósítson olajat egy lábasban. Süsse a fánkokat mindkét oldalukon arany-barnára, majd konyhai papírtörletre csepegtesse le.
7. Tegye a lekvárt a fecskendőbe, és töltsen meg a meleg fánkokat. Hagyja langyosra hűlni, szórja meg porcukorral és tálalja.

### TANÁCSOK

- Az olajat ne hevítse túl, ellenőrizze a hőmérsékletét egy darab fánktésztával. Amikor elérte a kívánt hőfokot ne forrósítsa tovább. Ha az olaj túl forró, a fánk külső része megég, miközben a belseje nyers marad.

### VARIÁCIÓK

- Töltsen meg a fánkot bármilyen lekvárral, vagy hideg pudinggal.
- Öntse le a fánk tetejét cukormázzal, vagy olvasztott csokoládéval.



Elkészítés  
15 perc



Teljes idő  
1 óra 20 perc



Nehézségi fok  
közepes



Adag  
18 darab