

Itt a farsang

Itt a farsang, áll a bál,
Keringőzik a kanál.
Csárdást jár a habverő,
Bokázik a máktörő.



Dirreg-durrog a mozsár,
Táncosra vár a kosár.
A kávészem int neki,
Míg az őrlő pergeti.

Heje-huja, vigalom!
Habos fánk a jutalom.
Mákos patkó, babkávét,
Értünk van a parádé.

S bár már lassan véget is ér a farsangi időszak, azért egy receptet mégis hoztunk nektek, mert fánk nélkül nem is igazi ez az időszak! A recept nem nehéz, de legalább egy órát vesz igénybe az elkészítése. Igazi családi program is lehet!

Hozzávalók:

- 3 dl tej
- 3 dkg élesztő
- 1 evőkanál porcukor
- 5 dkg vaj
- 2 db tojássárgája
- 1 kiskanál rumaroma
- só ízlés szerint
- 50 dkg liszt



Elkészítése:

1. A tejet meglangyosítjuk, belemorzsoljuk az élesztőt és beletesszük a cukrot.
2. Amikor az élesztő felfutott, a vajjal, a tojássárgájákkal, a rummal, sóval és a liszttel közepes keménységű kelt tésztát dagasztunk. Jól kidolgozzuk, hogy lágy tésztát kapjunk. Langyos helyen másfélszeresére kelesztjük.
3. A kelés után nyújtódeszkára borítjuk, és ujjnyi vastagra nyújtjuk. Fánkszagatóval vagy pohárral kiszaggatjuk. Tiszta konyharuhával letakarva 30 percig hagyjuk kelni.
4. A fánkokat közepesen forró, bő zsiradékban, egyenletes tűzön kisütjük. A sütésnél vigyázzunk arra, hogy a deszkán fekvő fánk felső része kerüljön az olajban alulra. Sütés elején az edényt fedjük be. Megfordítás után vegyük le róla a fedőt.
5. A pirosra sült fánkokat szűrőkanállal szedjük ki, és még melegen szórjuk meg vaníliás porcukorral.

Jó étvágyat!

Neked van jól bevált recepted, amit anyával vagy mamával készítesz el?

Megosztod velünk?