



## Max konyhája - Kanalas/10 perces fánk

2010 február 21. Flag

### Szöveg méret

Mentés

- 
- 
- 

- [0](#)

értékelve

Még nincs

Mérték

Nemrég mesélték nekem ehhez a recepthez, hogy azért csinálják így a fánkot, mert amikor tálalják, a gyerekek azt találgatják, hogy melyik fánk, milyen alakot formáz.

*Hozzávalók:*

- 40 dkg natúr joghurt
- 1 csomag sütőpor
- 2 tk szódabikarbóna
- 1 csomag vaníliás cukor
- 35 dkg liszt
- 2 ek cukor
- csipet só és olaj a sütéshez.



A joghurtot kikeverem a cukrokkal. A lisztet, a sütőport, és a szódabikarbónát átszitáljuk. Alaposan kikeverjük és öt percet állni hagyjuk, majd közepesen forró olajba szaggatjuk egy evőkanál segítségével, és arany barnára sütjük. Tálaláskor porcukorral megszórjuk.  
Adhatunk hozzá lekvárt, dulce de leche-t, vagy csoki krémet.

Jó étvágyat hozzá!



Max

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

Szerző? a Flag Polgári Műhely tagja



Ajánló