



Flag- gasztro magazin: Tyúkláb fánk

2011 február 11. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Különleges fánk. Kevés élesztővel, viszonylag hamar elkészíthető, és az alakja miatt biztosan az asztal díszje lesz. Egy finom fanyar lekvárral igazi csemege.

Hozzávalók:

- 4 kisebb, egész tojás
- 18 dkg tejföl
- 1 csipet só
- 1 EK porcukor
- 50 dkg liszt
- 1 dkg élesztő

Rugalmas tésztát dagasztunk a hozzávalókból. Független a liszt mennyisége a tojások méretétől, és a tejföl víztartalmától, nekem kellett egy evőkanálnyi liszt még, készítsünk a kezünk ügyébe az ún. mankó lisztet. Nagyon jó állagú tésztát kapunk, nem ragad. Letakarva pihentessük egy fél órát. Hat részre osztjuk, és ujjnyi vastag rudakat sodrunk belőle.



Ezeket vágjuk 7-8 cm-es darabokra. Vágjuk be az egyik végét a feléig, majd a másik oldalról is, de előtte fordítsunk rajta 90 fokot (mintha kovászos uborkát vágnánk be). A két vágást fordítsuk ki egymással szembe, így kapjuk meg a kereszt alakot. Pihentessük még 10-15 percet, majd közepesen meleg olajban süssük ki. Első felét 2-3 percig, ekkor fedjük le az edényt, majd fordítsuk meg a tésztát és már fedő nélkül süssük meg a másik oldalát is. A felesleges olajat itassuk le róla. Lekvárral és porcukorral tálaljuk.

Jó étvágyat hozzá!

Szerző: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

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

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

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

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyalátról tabumentesen



„Egy film amelyet minden magyarnak látnia kell!”

Ajánló