



Flag – gasztró magazin: Kanalas/10 perces fánk

2011 február 21. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

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. Biztosan jó móka lehet, főleg ha a sütés közben figyelünk arra, hogy különböző? alakok szülessenek.

Hívják ez az ételt joghurtos, kanalas és 10 perces fánknek is. Egyszer? a tészta és az elkészítése is.
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.

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 gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló
