Tálalás: **10 főre**

Előkészítés: **10 perc**

Elkészítés: **90 perc**



Havas Dóra



NEW ORLEANS-I BEIGNET FÁNK

Louisiana hivatalos fánkja Havas Dóra tálalásában, amit ráadásul tojás érzékenyek is fogyaszthatnak.

HOZZÁVALÓK

2 dl tej
2 pohár kefir
40 g élesztő
2.5 evőkanál cukor
45 dkg liszt
0.5 teáskanál szódabikarbóna
1 csipet só
ízlés szerint porcukor

ALLERGÉNEK

laktóz
glutén

---

1. Kis lábosban forráspontig melegítjük a tejet, lehúzzuk a tűzről és hozzákeverjük a kefirt (vagy írót). Nagy keverőtálba tesszük, belemorzsoljuk az élesztőt és a beletesszük a cukrot, majd hagyjuk 5 percig pihenni.

2. Amikor az élesztő elkezd egy kicsit felfutni, hozzáadjuk a lisztet, sót, szódabikarbónát és fakanállal alaposan összekeverjük, amíg összeáll labdává – nagyon ragacsos marad!

3. Letakarjuk és meleg helyen 1 órán át kelesztjük. Amikor legalább duplájára megkelt, sok liszttel megszórt munkalapra borítjuk, a tetejét is a szokásosnál vastagabban megszórjuk liszttel és lenyomkodjuk a tésztát. Labdát formázunk belőle és 2-2,5 cm vastagságúra nyújtjuk. Kicsit hagyjuk pihenni, majd egy éles késsel 3×4 cm-es téglalapokra vágjuk.

4. Egy nagy lábosban felforrósítjuk az olajat és közepes lángon kisütjük a fánkokat – egyszerre 5-7 darabot, gyakran forgatva őket. Papírtörlőre szedjük, ami megsült, melegen, sok porcukorral meghintve kínáljuk.

Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!

Auchan