



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **10 perc**



Elkészítés: **150 perc**



Rákóczi Feri



SZALAGOS FÁNK

Igazi, hagyományos szalagos farsangi fánk, ahogy Rákóczi Feri a nagymamájától tanulta.

HOZZÁVALÓK

3 dl tej
30 g élesztő
1 evőkanál porcukor

500 g liszt
4 db Tojás sárgája
1 csipet Só
5 dkg Vaj
a sütéshez étolaj

5 cl Rum
a tálaláshoz Ribizli
vagy baracklekvár
ALLERGÉN

tojás
ALLERGÉNEK
glutén
laktóz

- 1 A langyos tejben elkeverjük a porcukrot és belemorzsoljuk az élesztőt, majd meleg helyen hagyjuk felfutni. Ezután egy tálba öntjük a lisztet, hozzáadjuk a tojássárgákat, a rumot, a csipet sót és a felfutott élesztőt és az egészet kézzel összedolgozzuk. A végén hozzáadjuk a lágy vaját és sima, fényes tésztát dagasztunk belőle, majd letakarjuk és egy huzatmentes helyen kb. egy óra alatt a duplájára kelesztjük.
- 2 Ha megkelt a tészta, kinyomkodjuk belőle a levegőt és még fél órát kelesztjük, hogy újra megemelkedjen. Ha még könnyebb, levegősebb tésztát szeretnénk, ismételjük meg a nyomkodást és az újra kelesztést még egyszer. A megkelt tésztát lisztezett deszkára borítjuk, ujjnyi vastagra nyújtjuk és fánkzagatóval kiszaggatjuk. Ezután ismét fél órán át hagyjuk pihenni
- 3 Az olajat egy nagy lábosban kb. 160 fokra felmelegítjük. A kiszaggatott fánkok közepét ujjal benyomkodjuk (ez lesz a lekvár helye), és a benyomkodott felével lefele tesszük bele az olajba, egyszerre maxim 3-4 darabot. Fedővel letakarva 90 mp-ig sütjük, majd megfordítjuk, és most már fedő nélkül újabb 90 mp-ig sütjük őket. A kisült fánkokat papírtörlőre szedjük, tálaláskor megszórjuk porcukorral és lekvárral kínáljuk.



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



Auchan