



*Könnyen érthetően*

## ***Készítsük sütőben a fánkot!***

Tipp: Ezt a fánkot sütőben is elkészítheted, jóval kevesebb zsiradékkal mint szokásos.

**Hozzávalók:** 0,5 kg liszt  
5 dkg vaj  
5 dkg cukor  
2 dl langyos tej  
fél csomag friss élesztő  
1 tojás  
1 csipet só

### **Elkészítés:**

- 1) A langyos tejben keverd el a cukrot és az élesztőt!
- 2) Míg kel az élesztő, a többi hozzávalót kiméred, és egy tálba teszed.
- 3) A felfutott élesztős tejet és hozzávalót a tálban összedolgozod.
- 4) Ha jól összevegyítetted a tésztát, meleg helyen még egy órát pihenteted.
- 5) Kelés után az ujjnyi vastagra nyújtott tésztából lisztbe mártott pohárral kiszaggatod a fánkokat, majd sütőpapírral bélelt 170 fokra melegített sütőben sütheted is őket.

Jó étvágyat kívánunk hozzá!

