

KÉPVISELŐFÁNK

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 150g**
- **Vaj/Margarin: 150g**
- **Víz: 150ml**
- **Só: 4g**
- **Cukor: 6g**
- **Tojás: kb. 4db**

Szükséges még vaníliakrém és tejszínhab a töltéshez!



Az elkészítés menete:

1. A víz, a vaj/margarin, a cukor és a só tűzhelyen való melegítése, amíg a vaj fel nem olvad teljesen, majd hozzá adni a lisztet és gyors keverés mellett pár percig összedolgozni a tésztát
2. Egy hideg tálba átmerni és 10-15 percig hűlni hagyni
3. Apránként hozzáadagolni a felvert tojást, addig amíg a tészta épphogy picit terül, de van még tartása
4. Sütőlemezre halmozni, a videó alapján 12db-ot, de persze lehet kisebb méretbe is készíteni
5. Sütés: 12db készítése esetén 200C°-ra előmelegített száraz légterű sütőben kell sütni 30-35 percig, majd 160C°-on kis résre nyitott sütőajtónál szárítani még 15 percig. A sütési idő változása fenn áll másfajta méretezés esetén
6. Fánkokat felvágni, majd a töltelékekkel megtölteni, porcukorral díszíteni



VIDEÓ ITT!



**PRÉMIUM LISZTEK
MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ**

A recept prémium minőségi kiviteléhez szeretettel ajánlom a Magyar Családeollátó BL65 kecskeméti kende búzalisztjének a használatát!