

DONUTS, AVAGY AMERIKAI FÁNKOK

GÁBOR A HÁZIPÉK

A tészta összetétele:

- **BL55 Finomliszt: 500g**
- **Friss élesztő: 25g, vagy szárított: 7g**
- **Só: 5g**
- **Cukor: 55g**
- **Vaníliás cukor: 1 cs.**
- **Vaj/Margarin: 45g**
- **Tojássárga: 3db**
- **Sütőrum, vagy egyéb natúr rum: 40ml**
- **Tej: 200 - 220ml**

Cukormáz kb. 5db fánk lemártásához:

- **Porcukor: 130g**
- **Olvasztott kókuszolaj: 1/2 ek.**
(elhagyható, de jól ízesíti a mázat)
- **Kevés tej apránként adagolva, amíg sűrű, de csorgatható mázat nem kapunk**
- **Kevés ételszínezék megszínezni a mázat**



Az elkészítés menete:

1. Tészta dagasztás a zsiradék utólagos hozzáadásával
2. Tésztaérés: 45 perc
3. Formai kialakítás a videón bemutatott módon
4. Kelesztés: 35-50 perc
5. Sütés: 160-175°C-os olajban oldalanként kb. 2 percre, de persze ez függ méretfüggő is, úgyhogy érdemes figyelgetni
6. Díszítés cukormázzal, csokoládéval, tortadarával vagy bármi egyéb tortadísszel

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



VIDEÓ ITT!

<https://gaborahazipek.hu/>



**PRÉMIUM LISZTEK
MAGYAR CSALÁDELLÁTÓ**