

Fánkok Nutella[®]-val

Közepes

4 h 0 minimum



Hozzávalók

10 adaghoz:

250 g rétesliszt (Manitoba)

10 g friss élesztő

1 tojás

1 tojás sárgája

4 g só

50 g puha vaj

35 g kristálycukor

100 ml zsíros tej

½ vaníliarúd

reszelt citromhéj

150 g Nutella[®]-val

olaj a sütéshez

porcukor a díszítéshez

Lépések:



1

Melegítsük meg a tejet, és oldjuk fel benne a friss élesztőt.

Adjuk hozzá az 1 tojást, az 1 tojás sárgáját és verjük fel.



2

Tegyük a lisztet, a kristálycukrot és a kikapart vaníliamagot egy fa vágódeszkára.

Öntsük a tej és tojás keverékét a közepébe, és gyúrjuk a tésztát simára.

Dolgozzuk bele a puha vaját, a sót és a reszelt citromhéjat.



3

Tegyük a tésztát egy tálba, takarjuk le és hagyjuk kelni 2 óráig.

A kezünkkel formáljunk a tésztából 40 g golyókat.

Tegyük ezeket egy sütőpapírral bélelt tepsire. Amikor kétszeresére kelt, süssük ki olajban 175°C-on.

Vegyük ki a fánkot az olajból és egy nedvszívó papíron hagyjuk pár percig hűlni.



**4**

Egy nyomózsák segítségével töltjük meg a fánkokat egyenként 15 g Nutella®-val.

Vágjunk ki kartonból egy csillagot és stencilként használva díszítsük a fánkokat porcukorral.