

Papanasi

Román túrófánk

2 adag Előkészítési idő: 5 perc Főzési idő: 10 perc

- 900 g tehéntúró
- 50 g sima liszt
- 8 tojás
- ½ teáskanál só
- 6 evőkanál cukor
- 2 teáskanál citromhéj
- 120 ml növényi olaj
- 360 ml tejföl
- 2 evőkanál vaníliaaroma



- 1 Kicsi vagy nagy serpenyőben sístergésig hevítünk egy kevés olajat.
- 2 Egy tálban habverővel összekeverjük a túrót a tojásokkal, a liszttel, a cukor felével, a citromhéjjal és a sóval.
- 3 Egy-egy fánkhoz negyed csészényi tésztát merünk a serpenyőbe.
- 4 Minden oldalán aranybarnára sütjük. Akkor van készen, amikor az ujjunkkal benyomva a tészta nem ugrik vissza.
- 5 A tejfölt összekeverjük a maradék cukorral és a vaníliaaromával.
- 6 A fánkok tetejére tejfőlös keveréket teszünk.
- 7 Ízlés szerint tehetünk rá egy teáskanál málna- vagy eperöntetet.
- 8 Forrón tálaljuk.

Amire
szükség
van



Keverőtál fedővel



Kis serpenyő fedővel

vagy



20 cm-es
Tapadásmentes edény
fedővel