

Narancsmártással tálalt túrófánk

1 70 4
Nehézség Perc fő

Allergének:



Hozzávalók

Fánkhoz:

- 25 dkg tehéntúró
- 2 db tojás
- 2 ek. porcukor
- 1 dl tejföl
- 1 db reszelt citrom héja
- 15 dkg finomliszt
- 0.5 csomag sütőpor
- 3 dl napraforgó olaj

Mártáshoz:

- 15 dkg finomliszt
- 5 ek. cukor
- 7 dl tej
- 1 csomag vaníliás cukor
- 1 db narancs leve
- 1 db narancs reszelt héja



1. A fánkhoz a túrót összekeverjük a tojással, reszelt citromhéjjal, porcukorral, sütőporral és a tejföllel. Amikor már krémes állagú, hozzáadjuk a lisztet, majd hűtőben egy órát pihentetjük.
2. Evőkanál segítségével beleszaggatjuk a forró olajba, és készre sütjük (Vigyázzunk mert hamar sül!).
3. A mártáshoz 5 dl tejet felforraltunk, hozzáadjuk a narancs levét, reszelt héját. Közben lisztet, porcukrot, vaníliás cukrot a maradék 2 dl tejjel simára keverjük, és ezzel besűrűsítjük a narancsos tejet. Kihűtve tálaljuk a fánkok mellé.

 Google Play



 App Store

