



SZÁSZ TÚRÓFÁNK

HOZZÁVALÓK

- 500 g víz
- ½ tk só
- 500 g burgonya, kockázva
- 250 g túró
- 100 g liszt
- 50 g cukor
- 1 tojás
- olaj a sütéshez

HASZNOS ESZKÖZ

- serpenyő

ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye a vizet, a sót a keverőedénybe, helyezze be a párolókosarat, mérje bele a burgonyát, majd főzze **23p/Varoma/1-es fokozaton**. A spatulával emelje ki a párolókosarat, és hagyja hűlni a burgonyát legalább 2 órán keresztül. Öntse ki a főzővizet a keverőedényből.
2. Tegye a hideg burgonyát a keverőedénybe, és aprítsa **5mp/5-ös fokozaton**.
3. Adja hozzá a túrót, a lisztet, a cukrot, a tojást, 1 csipet sót és gyúrja össze **30mp/4-es fokozaton**.
4. Lisztes kézzel formázzon 20 ovális alakú fánkot, és forró olajban süsse arany-barnára mindkét oldalát. Konyhai papírtörletre csepegtesse le, majd szórja meg porcukorral, és ízlés szerint tálalja almaszósszal.

VARIÁCIÓK

- Keverjen 50 g mazsolát a tésztához a 3. lépés végén.



Előkészítés
20 perc



Teljes idő
3 óra



Nehézségi fok
könnyű



Adag
20 darab