

A fánkok receptje



Szükséges termékek:

- 2 csésze liszt
- 1 csésze víz
- 2 teáskanál sütőpor
- ½ teáskanál só
- 2 evőkanál zsír vagy olaj

Ha több gyermeke van, dupla adagot is készíthet belőle

Előkészítés:

Keverjük össze a lisztet, a sütőport és a sót. Ezután adjuk hozzá a vizet, és gyúrjuk össze az egészet. Hagyjuk a tésztát 5-10 percig pihenni

Öntsünk egy kevés olajat a hideg tepsibe, és kenjük rá a tésztát. Terítsük el úgy, hogy a lehető leglaposabban feküdjön a serpenyő alján

Ezután tegye a serpenyőt a tűzre vagy a tűzhelyre. Forgassa meg a kenyeret néhányszor, és ha szükséges, adjon hozzá vajat. Az olaj megakadályozza, hogy a kenyér megégjen a serpenyő alján. Néhány perc múlva (kb. 3-5 perc) a kenyér készen van.