

## HÓGOLYÓ FÁNK



Hozzávalók 8 darabhoz:

20 dkg liszt

4 dkg porcukor

csipet só

5 tojássárgája

1,5 l olaj a sütéshez

A lisztet összekeverjük a porcukorral, a sóval és a tojások sárgájával, dagasztófejjel ellátott robotgépbe tesszük, rugalmas tésztává gyúrjuk, majd egy órát pihentetjük hűtőszekrényben. A tésztát nyolc részre osztjuk, majd 1,5-2 mm vastagságú lapokra nyújtjuk, közepét bevagdossuk. A tésztát megcsavarva a sütőformába tesszük, majd forró olajban 3-5 perc alatt megsütjük. Porcukorral megszórva tálaljuk.