

Túrófánk

Hozzávalók:

50 dkg tehéntúró
2 tojás
20 dkg cukor
25 dkg liszt (ha nem áll össze a tészta, egy kicsit több liszt lehet szükséges)
1 dl tejföl
10 dkg vaj
reszelt citromhéj

Sütéshez: 2-3 dl olaj

Banánkrém a tálaláshoz:

50 dkg banán
2 dl tejszín
1 citrom reszelt héja és leve

A túróát áttörjük. A vajat habosra keverjük, majd egyenként hozzáadjuk a tojásokat, majd a tejfölt, a lisztet, a cukrot és reszelt citromhéjjal ízesítjük. Alaposan összegyúrjuk. A tésztát lisztezett nyújtódeszkán ujjnyi vastagra nyújtjuk, kerek formákat szaggatunk és forró olajban mindkét oldalát pirosra sütjük.

Az eredeti recept szerint hideg banánkrémmel vagy más tejszínes gyümölcskrémmel tálaljuk, de lekvárral, fahéjas porcukorral is nagyon finom.

Sütés közben:

