Mini fánkok mogyorókrémmel töltve

Puha, aranybarnára sült mini fánkok, amelyek belsejét krémes mogyorókrém rejti. Tökéletes édesség a csokoládé és a házi sütemények kedvelőinek.



Előkészítés: 60 perc | Elkészítés: 30 perc | Adag: 16 | Desszert

HOZZÁVALÓK

- 250 g liszt
- 125 ml tej
- 7 g instant élesztő
- 30 g cukor
- 1 tojássárgája
- 30 g olvasztott vaj
- csipet só
- 1 csomag vaníliás cukor
- mogyorókrém

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2026.10.24

ELKÉSZÍTÉS

1.

A hozzávalókat összegyúrjuk majd egy óráig kelesztjük. Ha megkelt a tészta, kisebb golyókat formázunk belőle és letakarva még kb. 10 percig kelesztjük.



2.

Közepes forróságú olajban aranybarnára sütjük őket.



3.

A fánkok oldalába kisebb lyukat vágunk, a mogyorókrémet habzsákba töltjük és óvatosan megtöltjük a fánkok belsejét.

