

## K I F Ő Z D E

„Ki a virágot szereti, rossz ember nem lehet.”- tartja a mondás. Ebből kiindulva választottam két olyan édességet, mely alakjával rózsát formáz. Egyik recept sem különösebben bonyolult, s nem utolsó sorban a látvány is fenséges. Íme, hát a két recipe:



### **RÓZSAFÁNK** <http://aprosef.hu/rozsafank> (videós és képes segítséggel)

Hozzávalók 30 darabhoz:

**A tésztához:** 250 g búzaliszt, 150 ml tejföl, 2 g porcukor, 4 g fahéj (őrölt), 50 g vaj, 3 db tojássárgája, 1 csipet só

**A sütéshez :** étolaj **A díszítéshez:** barack dzsem, porcukor

1. A lisztet elmorzsoljuk a vajjal, majd hozzátesszük az összes hozzávalót, és hólyagosra dagasztjuk.
2. Folpackba csomagolva 15 percre hűtőbe tesszük.
3. Lisztezett deszkán kb. 2-3 mm vastagra nyújtjuk.
4. Három különböző átmérőjű (3-4-5 cm-es) kiszúróval azonos számú korongot szúrunk ki belőle.
5. A kiszúrt tésztalapokat körbe fél-egy centi mélyen bevagdossuk ollóval.
6. A korongok közepét enyhén benedvesítjük, majd egymásra tesszük méret szerint úgy, hogy a bevágások ne essenek egymás fölé. A tésztákat középen ujjunkal jó erősen összenyomjuk, hogy ne tudjanak szétesni.
7. Forró olajban, kis adagokban, egyszer forgatva készre sütjük a fánkokat. A legkisebb koronggal lefelé tegyük őket az olajba, majd ha szépen szétnyílt, és megbarnult, akkor fordítsuk meg őket. Figyelem! Fontos, hogy ne süssük sokáig a fánkokat, mert kiszáradnak, de elég ideig süssük őket, hogy átsüljenek!
8. A kész rózsafánkokat még melegen meghintjük porcukorral, és a közepükben barackízzel kínáljuk.

### **FAHÉJAS ALMARÓZSÁK** (12 db)

<http://www.nosalty.hu/ajanlo/gyonyoru-almarozsa-pillanatok-alatt> (videós segítséggel)

Hozzávalók: 1 csomag leveles tészta, 3 alma, fahéjas cukor, vaj, só

1. Az almát félbe, majd vékony szeletekre vágjuk. Meghámozni nem kell. A magházakat kivágjuk.
2. A szeleteket tányérra tesszük, pici citromlével, cukorral, fahéjjal meghintjük, majd mehet a mikróba 1-2 percre, amíg puhán hajlíthatók nem lesznek. (Akinek nincs mikrója, cukrozott vízbe dobhatja 2 percre). Papírtörővel itassuk le róluk a felesleges nedvességet.
3. A leveles tésztát lisztezett asztalon nyújtjuk vékonyra, és vágjunk 4-5 cm széles, 20-25 cm hosszú tésztacsíkokat belőle. (Ha hosszabbra hagyjuk, ducibb rózsafejet kapunk.)
4. Kenjük meg a csíkokat olvasztott vajjal, szórjuk meg fahéjas cukorral.
5. A csíkok a felső felére (hogy az ívek felül kicsit kilógjanak) helyezgessük el az almaszeleteket úgy, hogy kissé fedjék egymást. Ezután hajtsuk rá a tészta alsó csíkját, és tömöcköljük rá kicsit.
6. Tekerjük fel szorosán, így megkapjuk a rózsákat.
7. Tegyük kivajazott muffin formába, és süssük előmelegített sütőben kb. 30 percig 220 fokon. Ha karamellizált szirmokat szeretnénk, szórjuk meg a rózsák tetejét kristálycukorral. Ez esetben azonban félidőben mindenképp pillantsunk rá! Ha nagyon pirul (ég) a teteje, tegyünk rá sütőpapírt.
8. Hagyjuk a formában kihűlni, majd megporcukrozva tálaljuk.

