**Nigériai Chin Chin**

Ez egy ropogós, édes és sós nassolni való nigériai finomság.



**Hozzávalók 10 adagra**

* 3 és1/2 csésze (420g) liszt
* 3/4 csésze (150g) cukor
* 1/2 teáskanál (2-3g) só
* 1/4 teáskanál (1-2g) sütőpor
* 1 teáskanál (2-3g) őrölt szerecsendiót
* 1 teáskanál vaníliaaroma
* 1 teáskanál (1-2g) citromhéj reszelve
* 1/4 csésze (4 evőkanál vagy 60 g) vaj (vagy margarin) / enyhén felmelegített
* 1 nagy tojás
* 3/4 csésze (175-180ml) tej
* Olaj sütéshez

**Elkészítés**

1. Összekeverjük a száraz összetevőket: lisztet, sütőport, sót, cukrot, szerecsendiót és citromhéjat.
2. Keverjük össze a vajat a lisztkeverékbe.
3. Adjuk hozzá a tejet és a tojást a keverékhez. Folytassuk a keverést, amíg a tészta össze nem áll, és rugalmas golyót tudunk formálni belőle.
4. Öntsük ki a tésztát egy lisztes felületre, és gyúrjuk át. Szükség szerint több lisztet is belekeverhetünk a tésztába, amíg a tészta sima, rugalmas, egyenletes színű lesz és már nem ragadós. Pihentetjük a tésztát kb. 20 percig.
5. Felezzük meg a tésztát. Lisztezett felületen nyújtsuk ki kb. 1 cm vastagságúra. Ezután vágjuk fel a tésztát bármilyen formára, pl kisebb négyzetek, háromszögek.
6. Melegítsünk egy mély serpenyőben bő olajat (190°C). Süssük addig, amíg aranyszínű nem lesz.
7. Csepegtessük le az olajat és máris tálalhatjuk.

[www.youtube.com/watch?v=qVK-uM9Tn4c](http://www.youtube.com/watch?v=qVK-uM9Tn4c)