**Puff Puff  
(nigériai sült élesztős tészta)**

[www.youtube.com/watch?v=QMDaxjc11xc](http://www.youtube.com/watch?v=QMDaxjc11xc)

****

**Összetevők**

* 360 g; kb. 2 3/4 csésze liszt
* 200 g; 1 csésze porcukor
* 4 teáskanál (13 g) instant élesztő
* 1/4 teáskanál frissen reszelt szerecsendió
* 1 teáskanál (5 ml) vaníliakivonat
* kb. 2 liter (1,9 l) olaj sütéshez

Elkészítés:

1. Egy nagy tálban alaposan keverd össze a lisztet, cukrot, élesztőt és szerecsendiót, kb. 5 percig pihentetjük. Egy kis tálban keverd össze a vaníliakivonatot 2 csésze (475 ml) langyos vízzel.
2. A lisztkeverék közepébe egy mélyedésbe öntsd a vaníliás vizet és egy fakanállal fokozatosan keverd össze, amíg, csomómentes tészta nem képződik / piskótatészta állagú, néhány buborékkal. Lazán fedd le a tálat műanyagfóliával vagy tiszta, nedves konyhai törölközővel, és hagyd meleg szobahőmérsékleten /24°C) állni, amíg nagyjából megduplázódik, kb. 45 percig.



1. Egy nagy serpenyőben melegítsd az olajat közepes-magas hőfokon 165°C. Egy evőkanálnyi masszát óvatosan öntsünk a forró olajba. Süssük úgy, mint pl. a túrófánkot, míg minden oldala aranybarna nem lesz.
2. A papírtörlővel bélelt tepsire szedjük ki az olajból.



1. Helyezd át a puff puff-ot egy tálba, és forrón, melegen vagy szobahőmérsékleten tálald. A puff- puff önmagában is fogyasztható, fűszeres cukorral vagy mártogatós mellé