**Puff-puff (szerecsendiós fánk)**

**Hozzávalók:**

* 250g liszt
* 300 ml langyos víz
* 2 tk száraz élesztő
* 1 tk reszelt szerecsendió
* csipetnyi só
* 50g cukor + 1ek az élesztő felfuttatásához
* olaj a sütéshez

**Elkészítés:**

1 dl langyos vízben elkeverek 1 ek cukrot és az élesztőt, és hagyom felfutni.

Egy nagyobb tálban összekeverem a lisztet, cukrot, sót és szerecsendiót. Hozzáadom a felfuttatott élesztőt, a maradék 2 dl vizet, és csomómentesre keverem (híg keverék lesz az eredmény).

Letakarom, és 1 órányit kelni hagyom.

A megkelt tésztát kanállal adagolom a forró olajba, és készre sütöm.

**Videó**: <https://www.youtube.com/watch?v=IZzInaDZD1I>