PETITE GOURMETS

AMERIKAN

Huni Kek

10 dakikada hazır çıtır ev yapımı funnel cake tarifi. Pudra şekeri serpilmiş altın renkli, lunapark tarzı kızarmış hamur işi - mükemmel panayır lezzeti!

5 min	5 min	10 min	2	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 1 bardak süt
- 1 yumurta
- 1 yemek kaşığı su
- 1 yemek kaşığı şeker
- 1 bardak un
- 1 çay kaşığı vanilya özü
- 3 çay kaşığı kabartma tozu
- 1 tutam tuz
- 4 yemek kaşığı pudra şekeri

Yapılışı

1. **Make the batter**
   Whisk together 1 cup milk, 1 egg, 1 tablespoon sugar, and 1 teaspoon vanilla extract in a large bowl until smooth and well combined.
2. Add 1 cup flour, 1 teaspoon baking powder, and 1 pinch salt to the wet ingredients. Whisk until the batter is smooth and pourable with no lumps remaining.
3. **Heat the oil**
   Heat 4 tablespoons oil in a deep skillet or heavy saucepan over medium-high heat until it reaches 375°F (190°C), using a thermometer to check temperature.
4. Reduce heat to medium to maintain the oil temperature at 375°F (190°C) throughout cooking.
5. **Form and fry the funnel cake**
   Cover the funnel opening with your finger and fill with half the batter. Hold the funnel 2 inches above the hot oil, release your finger, and pour the batter in overlapping circular motions to create a 6-inch spiral pattern.
6. Fry for 2 minutes until the bottom is golden brown, then flip carefully with tongs and fry for 1-2 minutes more until golden brown all over.

7 **Finish and serve**

Transfer the funnel cake to a paper towel-lined plate to drain excess oil and immediately dust with powdered sugar while still hot.

8 Repeat the process with the remaining batter to make a second funnel cake and serve both immediately while warm and crispy.

Besin Değerleri

300	7g	45g	12g	2g	8g	380mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Yağ sıcaklığınızı test etmek için yağa az miktarda hamur damlatın - hemen cızırdamalı ve yüzeye çıkmalıdır.

Funnel cake'in ayırt edici özelliği olan klasik üst üste binen deseni yaratmak için hamuru dökerken huninizi dairesel hareketlerle hareket ettirmeye devam edin.

Fazla yağı emmek ve yumuşaklaşmayı önlemek için kızartma sonrası funnel cake'leri hemen kağıt havluların üzerine yerleştirin.

Hamurunuz düzgün dökülmeyecek kadar kalınsa, doğru kıvamı elde edene kadar her seferinde bir yemek kaşığı süt ekleyin.

Huniye hamuru doldururken erken damlayı önlemek için huni açıklığını parmağınızla kapatın.

Kızartma için kanola veya bitkisel yağ gibi nötr yağlar kullanın - zeytinyağı çok düşük yanma noktasına sahip olduğu için kullanmaktan kaçının.

Daha eşit pişirme ve daha kolay kullanım için tek büyük yerine birden fazla küçük funnel cake yapın.

Şeker daha iyi yapışsın diye pudra şekerini funnel cake daha sıcakken serpin.