

## Fánky

Chod	Chuťovky
Príležitosť	Vianoce
Náročnosť	Stredná
Čas prípravy	
Počet osôb	
Autor	Vitana



## ČO BUDEME POTREBOVAŤ

Polohrubá múka	200 gr
Maslo	40 gr
Prášok do pečiva Vitana	1 ČL
štipka soli	
Krupicový cukor	1 PL
Žltok	1 ks
Rum	1 PL
Biely jogurt	100 gr
Vanilínový cukor Vitana	3 balíčky
olej na vyprážanie	

## PRÍPRAVA RECEPTU

**Postup:** V miske si zmiešame preosiatu múku, prášok do pečiva, štipku soli a 1 PL krupicového cukru.

Pridáme na drobno nakrájané maslo, žltok, rum a biely jogurt. Rukami vypracujeme jemné cesto, ktoré necháme odpočívať v potravinovej fólii 20 minút.

Na pomúčenej doske si vyvaľkáme cesto na hrúbku 3 mm, nakrájame na obdĺžniky, ktoré prerežeme v strede.

Do hrnca si nalejeme olej a obdĺžniky vyprážame v horúcom oleji z každej strany do zlata. Položíme na papierovú utierku, nech sa vsiakne olej a vložíme do misky. Fánky obalíme s vanilkovým cukrom Vitana.