Fánky

Recepty

Chuťovky

Detská párty

0 min

0



2.9

1526

Budete potrebovať

Polohrubá múka	200 gr
Maslo	40 gr
Prášok do pečiva Vitana	1 ČL
štipka soli	
Krupicový cukor	1 PL
Žĺtok	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, žĺtok, 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.



Vanilínový cukor



Kypriaci prášok do pečiva