

Fašiangové fánky

Počet porcií: 5

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Vypracujeme cesto (40 dkg polohrubej múky, 2 žĺtky, 8 dkg masla, 6 polievkových lyžíc, pochúťkovej smotany, 1 dcl bieleho vína mlieko podľa potreby (aby sme vypracovali prijateľne tuhé cesto)) a urobíme z neho 2 bochníčky. Necháme v chlade trochu odležať. Cesto vyvaľkáme na 3 mm hrúbku a pokrájame na obdĺžniky asi 5 x 10 cm. V strede 3 x narežeme. Vyprážame dozlatista na rozpálenej masti. Posypeme cukrom (zmiešame práškový s vanilkovým) a podľa chuti môžeme potrieť džemom.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 100 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 400 g
- **Cukor múčka** - 50 g
- **Žítok** - 56 g
- **Vanilkový cukor** - 12 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 100 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 80 g
- **Ovocňák Rakytníkový džem s hruškou 200 g** - 40 g
- **RAJO Laktofree kyslá smotana 200 g 14%** - 100 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

