

# NajPečenie



## Potrebujete:

**320 g** múka polohrubá

**4 ks** žltok

**1 ks** vanilínový cukor

**4 lyžica** smotana kyslá

**120 g** maslo

**20 g** cukor práškový

**4 lyžica** rum

**1 ks** prášok do pečiva

**na vysmážanie** olej

**na posýpanie** cukor práškový

## Fánky

Tradičná fašiangová dobrota, ktorá každému chutí. (Pozrite si fotopostup.)

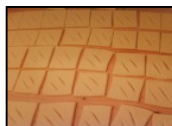
## Postup:



Cesto vypracujeme z uvedených surovín a necháme aspoň 3-4 hod postáť v chlade. (Nič sa nestane keď postojí aj dlhšie.)



Potom cesto na doske prehnetieme, ako na rezance, aby bolo hladké.



Cesto vyvalkáme na tenko a pokrájame.



Potom na rozpálenom oleji vysmažíme do ružova a vyberáme na papierovu servítku.



Potom fánky z oboch strán pocukrujeme.

---

*Celkový čas prípravy:* **20 min.**

*Čas pečenia:* -

*Teplota pečenia:* -

*Náročnosť prípravy:* **ľahké**

*Počet porcií:* -

---