

Kysnuté fánky

Množstvo cca 18 ks

Suroviny na cesto:

330 g Pšeničná múka hladká 00 extra

250 g Kefír

40 g Margarín

17 g Droždie VIVO

10 g Cukor kryštál

4 g Soľ

Suroviny na obaľovanie:

150 g Cukor práškový

20 g Cukor vanilkový

Postup prípravy:

Do preosiatej múky pridáme všetky zvyšné suroviny a zamiesime stredne tuhé cesto. Cesto necháme podkysnúť na teplom mieste 30-40 min. Následne ho rozváľame na hrúbku 5-6 mm a narežeme na štvorce cca 5×5 cm. Hmotnosť jedného štvorca by mala byť približne 35 g. Každý štvorec stredom nakrojíme a protiľahlý roh prevlečieme cez otvor v strede, čím dosiahneme tvar pripomínajúci vrkoč. Fánky hneď po vytvarovaní smažíme v dostatočnom množstve oleja a ešte teplé obalíme v zmesi práškového a vanilkového cukru.

Viac na našom [FB Pečenie nás baví](#)

