

FAŠIANGOVÉ FÁNKY

 16 ks  90 min

Fánky, u nás známe tiež ako božie milosti je sladké chrumkavé pečivo vyprážené v oleji, posypané alebo obalované v práškovom cukre. Fánky sa zvyknú pripravovať počas celého fašiangového obdobia, predovšetkým v období pred začiatkom pôstu, ktorý začína popolcovou stredou. Aj keď by sa mohlo zdať, že ide o tradične slovenskú fašiangovú pochutinu, nie je tomu tak.

Toto sladké chrumkavé pečivo poznajú po celom svete - faworki (Poľsko), favorki (Bulharsko), klejner (Dánsko), forgácsfánk (Maďarsko), žagarini (Lotyšsko), fattigmann (Nórsko), uscatele (Rumunsko), atď. V angličtine ho nájdeme pod názvom angel wings. Mení sa teda len názov, prípadne tvar a v niektorých krajinách fánky pripravujú v predviačnom období.

BUDETE POTREBOVAŤ:

125 g polohrubej múky
štipku soli
2 g kypriaceho prášku
10 g kryštálového cukru
1 žĺtok
30 g masla
50 g kyslej smotany
1/2 polievkovej lyžice
citrónovej šťavy
1/2 polievkovej lyžice
rumu

olej na vyprážanie
práškový cukor na posypanie

A TAKTO NA TO:

1. Všetky suroviny mieste v kuchynskom robote alebo ručne 5 až 7 minút kým nevznikne hladké, pružné a lepkavé cesto. V kuchynskom robote mieste na najvyššej rýchlosti, ručne pred domieseníím plieskajte cesto o pracovnú dosku, kým sa na ňu neprestane lepíť. Z cesta vytvarujte guľu a zabaľte ju do potravinovej fólie. Nechajte pri izbovej teplote oddychovať 45 až 60 minút.
2. Cesto preložte na podložku a bez použitia múky vyvalkajte na hrúbku 3 až 5 mm. Narežte obdĺžniky cca 4 x 6 cm, tie uprostred rozrežte jedným rezom. Pretiahnite jeden koniec cesta cez narezaný otvor a vytvorte finálny tvar.
3. V panvici rozohrejte dostatočné množstvo oleja. Vyprážajte z oboch strán dozlatista a po vytiahnutí nechajte fánky odkvapkať na papierovom obrúsku. Posypte preosiatym práškovým cukrom.

