

Recept na „Bzinské fánky“

Suroviny:

- Hl. múka špeciál cca 300-350 g
- 1 celé vajíčko
- 10 žĺtkov
- 3 polievkové lyžice pálenky(hruškovica, jabĺčkovica, rum)
- 3 polievkové lyžice práškového cukru
- 3 polievkové lyžice sladkej smotany
- 1 polievková lyžica octu
- štipka soli
- cca 2 l oleja (cera)
- dierové naberačky- sitká

Vanilkový a práškový cukor

Postup:

Z hladkej múky si urobíme tzv. miskú, do ktorej dáme žĺtky, vajíčko, pálenku, práškový cukor, soľ, ocot, smotany. Všetky prísady vidličkou trepeme tak dlho, až sa začnú robiť bublinky a hmota sa naťahuje. Postupne pridáme hladkú muku a cesto ešte miesime cca 20 min, kým nie je dokonale hladké. Urobíme si valček a cesto rovnomerne rozdelíme na dieliky, veľkosť dielikov je závislá od veľkosti „žufanky“ –sitka, a vyvalkáme, stred narežeme na viac pásikov. Olej rozpálime, cesto poprepletáme a pustíme do oleja, sitko uzavrieme a fánku vysmažíme. Vychladnuté fánky posypeme práškovým cukrom zmiešaným s vanilkovým.