



## JERNEJ KITCHEN

# KRHKI FLANCATI

*Krhki flancati so ena tistih sladici, ki jo večinoma pripravljamo v času pustovanja. Gre za preprost recept, ki ne vzame veliko časa in energije.*

ZA	8	OSEB
PRIPRAVA:	20	MINUT
POČITEK:	30	MINUT
CVRTJE:	10	MINUT
ČAS SKUPAJ:	60	MINUT

### KRHKI FLANCATI

250 g gladke bele moke

4 rumenjaki

60 g sladke smetane

2 žlici žganja

1 čajna žlička vanilijeve paste

1/2 žličke limonine lupinice

500 ml olja za cvrtje

2 žlici sladkorja v prahu

1 žlica BAM Spices Vanilijin sladkor

### TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

večja skleda

živilska folija

valjar ali strojček za testenine

termometer (za olje)

kuhinjska brisačka

### ZGNETEMO V TESTO

V večjo skledo damo moko, rumenjake, sladko smetano, žganje, ščep soli, vanilijevo pasto in limonino lupinico. Zagnetemo v prožno testo. Gnetemo približno 5 minut. Poljubno uporabimo kuhinjski robot. Testo pokrijemo z živilsko folijo in postavimo v hladilnik za vsaj pol ure in do maksimalno 2 dni.

### RAZREŽEMO NA FLANCATE

Testo za flancate razrežemo na štiri dele. Razvaljamo na 2 mm debeline. Uporabimo lahko valjar, ali pa strojček za testenine (tega sva midva uporabila). Razrežemo na kvadrate velikosti 10 cm x 5 cm. Z ostrim nožem (ali nožem za pico) naredimo na sredini tri zareze. Vrh kvadrata zavijamo čez sredinsko luknjo, da flancat prepletemo. Preostanek testa med valjanjem in cvrtjem pokrivamo z vlažno krpo ali živilsko folijo, da se ne izsuši.

### OCVREMO

V ponev damo olje in ga segrejemo do 175 °C. Flancati se zelo napihnejo, zato jih cvremo postopoma, po dva do tri flancate, odvisno od velikosti ponve. Cvremo jih približno 30 - 60 sekund, nato jih obrnemo in še na drugi strani ocvremo do zlatega.

### POSTREŽEMO

Flancate prestavimo na rešetko obloženo s kuhinjsko brisačko. Flancate dobro posujemo s sladkorjem v prahu in poljubno dodamo še [BAM Spices vanilijev sladkor](#).