www.moji-recepti.net

Recept:
Krhki flancati



Sestavine:
250 g gladke bele moke
4 x rumenjaki
60 g sladke smetane
2 x žlici vina
1 x čajna žlička vanilijeve paste
0.5 x žličke limonine lupinice
500 ml olja za cvrtje
2 x žlici sladkorja v prahu

Zahtevnost:

Splošni opis in postopek:

- V skledi zmešamo rumenjake, sladko smetano, vino, ščep soli, limonino lupinico, vanilijevo pasto in moko. Vse naštete sestavine dobro pregnetemo v prožno testo. Gnetemo jih približno 4 - 5 minut.
- Testo pokrijemo s folijo in postavimo v hladilnik za približno 30 minut.
- Testo razrežemo na štiri dele, katerega razvaljamo na približno debelino 2 mm. Za valjanje lahko uporabite strojček za testenine ali valjar. Razrežemo jih približno na velikosti 6 cm x 11 cm. To naredimo z ostrim nožem ali z nožem na kolescu.
- Prav tako na sredini naredimo tri zareze. Vrh kvadrata zavihamo skozi srednjo luknjo tako, da flancat prepletemo. Ostalo testo je dobro med cvrtjem pokriti z vlažno krpo, saj se drugače lahko izsuši.

- V dovolj visoko posodo za cvrtje vlijemo olje, ki ga segrejemo na približno do 175 °C. Posoda mora biti dovolj visoka, saj se med cvrtjem flancati napihnejo. Na prvi strani jih cvremo približno od 40 - 60 sekund, nato jih obrnemo in cvremo toliko časa, da dobi zlato barvo.

- Na krožnik položimo kuhinjske brisačke in nato na njih flancate, da odteče odvečno olje. Za slajši okus, jih na koncu posujemo še s sladkorjem v prahu.