***Fánky***

**330 g - múka hladká**

**70 g – zmäknuté maslo/hera/palmarín**

**2 PL - práškový cukor**

**2 x žĺtok**

**6 PL- kyslá smotana**

**2 PL - rum**

**štipka soli**

**citrónová kôra z 1 citróna**

**práškový cukor a vanilkový cukor na obalenie**

Ingredience sa spoja, vypracuje sa vláčne cesto. Následne sa cesto vyvaľká na asi 2 mm, a nakrája sa na obdĺžniky. Uprostred každého obdĺžnika sa vyreže tenký otvor, cez ktorý sa prevlečie vrchná časť a vytvorí sa z obdĺžnika tvar mašličky, príp. čo sa podarí ☺ Potom už len vypražiť v dostatočnom množstve oleja z oboch strán do zlatova a obaliť v zmesi práškového a vanilkového cukru, alebo len pocukrovať.

Dobrú chuť ☺ **prajú Baraniakovci**