www.moji-recepti.net

Recept:
Krhki keksići



Sastojci:
250 g glatkog bijelog brašna
4 x žumanjka
60 g slatkog vrhnja
2 x žlice vina
1 x čajna žličica vanilin paste
0.5 x žličice limunove korice
500 ml ulja za prženje
2 x žlice šećera u prahu

Težina:

Opći opis i postupak:

- U zdjelu dodajemo žumanjke, slatko vrhnje, vino, prstohvat soli, limunovu koricu, vanilinu pastu i brašno. Sve navedene sastojke dobro promiješamo u elastično tijesto. Mijesimo ih otprilike 4 - 5 minuta.

- Tijesto prekrijemo folijom i stavimo u hladnjak otprilike 30 minuta.

- Tijesto podijelimo na četiri dijela, koje razvaljamo na debljinu od otprilike 2 mm. Za valjanje možete koristiti stroj za tijesto ili valjak. Izrezujemo ih otprilike veličine 6 cm x 11 cm. To radimo oštrim nožem ili nožem s kotačićem.

- Također napravimo tri rezova u sredini. Vrh kvadrata presavijemo kroz srednju rupu tako da prepletemo flancat. Ostalo tijesto je dobro pokriti vlažnim krpom tijekom prženja, jer se inače može osušiti.

- U dovoljno duboku posudu za prženje ulijemo ulje i zagrijavamo ga na otprilike 175 °C. Posuda mora biti dovoljno visoka jer se tijekom prženja flancati napuhuju. S jedne strane pržimo otprilike 40 - 60 sekundi, zatim ih okrenemo i pržimo dok ne poprime zlatnu boju.

- Na tanjur stavimo kuhinjske ručnike, a zatim na njih flancate, da se ocijedi višak ulja. Za slađi okus, na kraju ih posipamo šećerom u prahu.