

## Domači krhki flancati



### Priprava:

Za **krhke flancate** v posodo stresite moko, jajca, sol, sladkor in zmečano maslo ter maso dobro pregnetite, da dobite gladko testo.

Med gnetenjem dodajte rum in limonino lupinico. Če je testo pretrdo, dodajte malce mleka.

Testo pokrijte in pustite počivati eno uro.

Nato testo razvaljajte in ga s koleščkom razrežite na pravokotnike. Pravokotnike zarezite in oblikujte flancate. Lahko si pomagate z daljšo pletilno iglo ali kar z roko.

Za kratek čas, le toliko, da zlato porumenijo, jih polagajte v vroče olje.

**Ocvrte flancate** dobro odcedite in še tople potresite s sladkorjem v prahu.

**Čas priprave:** Več kot 60 min

**Težavnost:** Ljubiteljski kuhar

**Vrsta menija:** hladna sladica ,  
malica , topla sladica

### Sestavine:

- 25 dag moke
- 2 jajci
- 5 dag sladkorja v prahu
- 2 dag masla
- 2 žlici ruma
- ščepec soli
- limonina lupinica
- olje
- sladkor v prahu (za posipanje)