

Błyskawiczne faworki z ciasta francuskiego



Autor: **mimiwiki**
Przepisów: **578** Ocena: **17438**



> 6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- opakowanie ciasta francuskiego
- cukier puder

Sposób przygotowania:

- 1 Rozwijamy ciasto francuskie. Nożem lub radełkiem kroimy ciasto wzdłuż na ok. 2.5 centymetrowe paski. Każdy pasek przekrawamy na 3 części (najlepiej po skosie). Nacinamy po środku i przekładamy jeden koniec przez dziurkę.

Układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia (wychodzą 2 blachy). Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200 stopni na 10-12 minut, aż się zrumienią.



- 2 Po wystudzeniu oprószamy cukrem pudrem. Pyszne lekkie faworki gotowe -smacznego :)

Zapraszam na mojego bloga na ekspresowe pączki bananowe , proste pączki z serka homogenizowanego, szybkie pączki z ricotty i faworki Babci Stasi :)



Twoje notatki do przepisu: