

Faworki



Autor: **kuchniomaniaczka**
Przepisów: 1 Ocena: 5

5-6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 20 dag mąki
- 3 łyżki gęstej smietany
- 3 żółtka
- Szczypta soli
- 1 łyżka spirytusu
- 50 dag tłuszczu do smażenia
- 10 dag cukru pudru do posypywania
- Cukier waniliowy
- Łyżeczka proszku do pieczenia

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę zmieszać ze śmietaną, dodać żółtka, sól, spirytus, proszek. Wszystkie składniki wymieszać, wyrobić na jednolitą masę.
- 2 Ciasto ma mieć gęstość ciasta 'kluskowego'. Ciasto walcować partiami dosyć cienko, starając się jak najmniej podsypywać mąką. Kroić nożem paski szer 3 cm, dł 15 cm. Każdy pasek przekroić w środku wzdłuż na 5 cm i przewinąć.
- 3 Smażyć faworki w dobrze rozgrzanym tłuszczu z dwóch stron na jasno złoty kolor, przewracając widelcem. Wyjąć, osączyć na papierze, przełożyć na talerz, oprószyć cukrem pudrem z cukrem waniliowym.

Twoje notatki do przepisu: