

Faworki



Autor: **Karol-Gotuje**
Przepisów: **69** Ocena: **1402**

5-6 os. 30 min średnie tanie



Składniki:

- 320 g mąki pszennej
- 5 żółtek
- 1 łyżeczka cukru
- 1/2 łyżeczki soli
- 6 łyżek śmietany
- 18% cukier puder
- 1l oleju do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Do miski przesiewamy mąkę ,dodajemy żółtka , sól, cukier oraz śmietanę. Wszystko mieszamy a następnie ręcznie ugniatamy ciasto.



- 2 Ciasto przekładamy na stolnicę.

Wałkujemy kilkukrotnie (10-15 razy), składając za każdym razem na pół. W ten sposób wtłoczmy powietrze w ciasto. Formujemy w kulę.



- 3 Odcinamy kawałek ciasta i wałkujemy bardzo cienko.

Wycinamy nożem lub nożem do pizzy długie paski. W środku każdego paska robimy nacięcie, przez które przekładamy jeden koniec ciasta i lekko pociągamy. Smażymy na rozgrzanym oleju na złoty kolor. Następnie wykładamy na ręcznik papierowy w celu pozbycia się nadmiaru tłuszczu.



- 4 Po ostudzeniu posypujemy faworki cukrem pudrem.

Gotowe... Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: