

Faworki (chruściki)



Autor: [ugotujmyto-pl](#)
Przepisów: 6 Ocena: 170



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- mąka, 1,5 szklanki
- jajka - żółtka, 4-5 szt.
- kwaśna śmietana, 2 łyżki
- cukier puder, 2 łyżki
- spirytus (lub ocet lub wódka), 1 łyżka
- sól, szczypta
- cukier puder i waniliowy do posypania, według uznania
- tłuszcz do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiać. Dodać żółtka, śmietanę, cukier puder, sól i spirytus. Zagnieść ciasto i wyrabiać aż będzie elastyczne a następnie okładać wałkiem, żeby się napowietrzyło. Ciasto, które się po uderzeniach rozpląszczy podwijać pod spód i tak kilka razy aż zaczną powstawać pęcherzyki, ja okładałam ciasto wałkiem dobre 10 minut. Przykryć folią i odstawić do lodówki na 1-2 godziny do wypoczęcia.
- 2 Rozwałkować ciasto bardzo cienko, pokroić w paski z nacięciem pośrodku. Jeden koniec paska przewlec przez nacięcie i przeciągnąć. Smażyć na gorącym tłuszczu na złoty kolor a po wyjęciu z tłuszczu odsączyć na ręczniku papierowym. Posypać cukrem pudrem zmieszany z cukrem waniliowym.

Twoje notatki do przepisu: