

Faworki - najlepsze



Autor: **torcikowo**
Przepisów: 45 Ocena: 958



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 0,5 kg mąki
- 4 żółtka
- łyżka masła roślinnego
- szczypta soli
- ok 200 ml piwa

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki umieszczamy w misie miksera i zagniatamy. Ciasto musi być gładkie. Następnie "wybijam" ciasto około 10 minut. I tu najlepiej sprawdza się wałek w połączeniu z Karolem :).

Ciasto wałkujemy cienko i formujemy faworki.

Ja zawsze smażę na smalcu.



Twoje notatki do przepisu: