

Faworki staropolskie

Autor: **Anika1**Przepisów: **112** Ocena: **2707**

3-4 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- 400 g mąki
- 20 g cukru pudru
- 40 g masła
- 8 żółtek i 4 jaja
- 1 łyżka gęstej śmietany 18%
- kieliszek spirytusu
- olejek arakowy
- smalec do smażenia (ok 500 g) lub opcjonalnie olej rzepakowy
- cukier puder i cukier waniliowy do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Całe jaja rozkłócić i ubić na pianę

Do przesianej przez sito mąki dodać cukier, masło (miękkie), żółtka, ubite jajka, śmietanę, spirytus i olejek arakowy (kilka kropli)

Wszystkie składniki zagnieść i wyrobić gładkie ciasto, następnie wybić wałkiem, aż pojawią się pęcherzyki

Ciasto cienko rozwałkować i kroić je nożem lub specjalnym radełkiem na paski ok 2,5 - 3 cm i długości ok 8-10 cm. W środku każdego paska zrobić wzdłuż nacięcie, przez które należy przełożyć jeden koniec ciasta, tak aby utworzył się węzeł

W rondlu rozgrzać smalec lub olej i do gorącego tłuszczu wkładać partiami uformowane faworki

Smażyć je z obu stron na złoty kolor, a następnie wyjmować łyżką cedzakową na papierowy ręcznik, aby odciekły z tłuszczu

Jeszcze ciepłe obsypać cukrem pudrem wymieszanym z cukrem waniliowym



Twoje notatki do przepisu: