

karnawałowe faworki kokardki



Autor: **izaa_a**
Przepisów: **481** Ocena: **16067**

5-6 os. 15 min łatwe tanie



Składniki:

- 4 żółtka
- 4 łyżki śmietany 18%
- 1,5 szklanki mąki pszennej
- 1 łyżka cukru pudru
- 1 łyżka spirytusu lub octu
- tłuszcz do smażenia
- cukier puder do oprószenia faworków

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki zagnieść i wyrobić ciasto. Ciasto należy dobrze wybić wałkiem.
- 2 Na stolnicy rozwałkowujemy ciasto bardzo cienko; im cienie tym lepiej. Rozwałkowane ciasto tnjemy na prostokąty 3 cm na 2 cm i na środku ściskamy dość mocno tak aby powstała kokardka, następnie układamy kokardki na ściereczce obok siebie, ale się nie skleily.



- 3 Kokardki smażymy na rozgrzanym tłuszczu przez chwilę z jednej i drugiej strony, aż się zarumienią.

Twoje notatki do przepisu: