

# Szybciutkie faworki z ciasta francuskiego



Autor: **UwagaBabciaEwa**  
Przepisów: **186** Ocena: **87812**



5-6 os.



15 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Ciasto francuskie
- Cukier puder

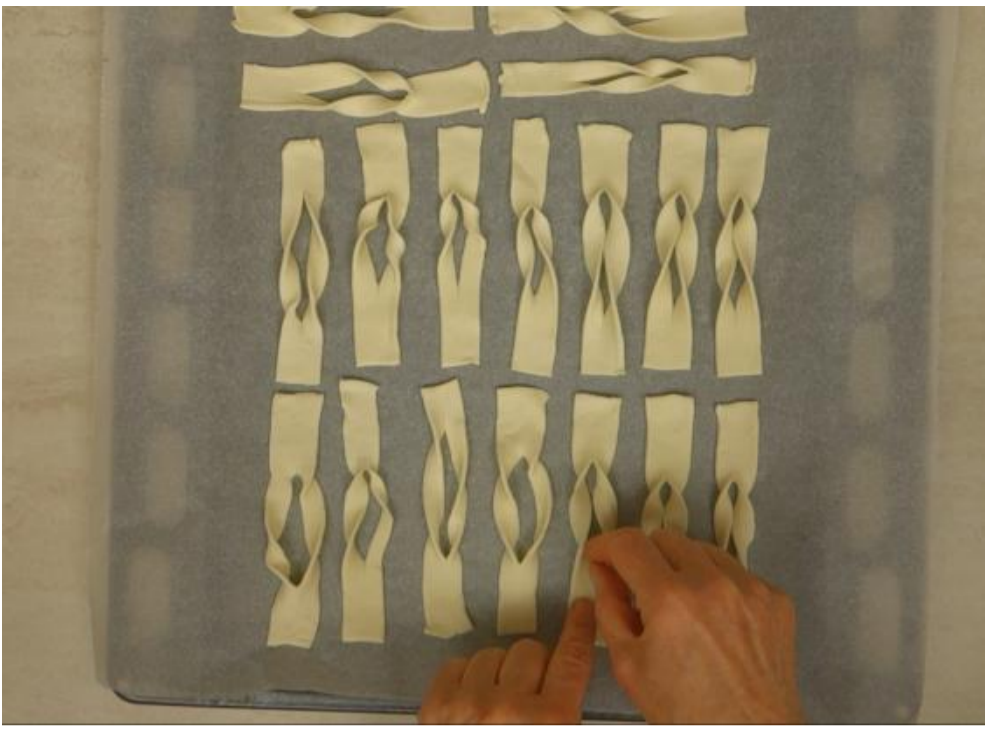
## Sposób przygotowania:

- 1 Rolkę ciasta francuskiego rozwijam, przekrawam wzdłuż na pół, i kroję w paseczki o szerokości około 2-3 centymetrów. Każdy paseczek dodatkowo nacinam na środku.



- 2 Następnie jeden z końców ciasta przekładam przez nacięcie (tak jak przy klasycznych faworkach), i układam na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.

Na blasze środek faworka delikatnie rozciągamy, żeby podczas pieczenia się nie skleił.



- 3 Blachę z faworkami wstawiam do nagrzanego piekarnika do 200°C, na środkową półkę i piekę około 11 minut, tak żeby faworki się zrumieniły.

Upieczone faworki oprószam cukrem pudrem.

Faworki z ciasta francuskiego są gotowe, życzę smacznego.

Pozdrawiam Babcia Ewa

Twoje notatki do przepisu: