

# Szybkie faworki

Autor: **sasha**

Przepisów: 1 Ocena: 49



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- mąka, 35 dag
- Miękkie masło, 3 dag (1 łyżka)
- żółtka, 3
- całe jajo, 1
- kwaśna gęsta śmietana, 10 dag
- spirytus lub łyżka octu, 1
- smalec lub olej, wg wielkości garnka
- cukier puder, szklanka

## Sposób przygotowania:

- 1 Szybkie faworki Ze składników zagnieść dość miękkie i gładkie ciasto. Można od razu odcinać niewielkie kawałki, cieniuteńko je rozwałkować i radełkiem albo nożem wykrawać długie prostokąty, nacinać wzdłuż, przekładać jeden koniec przez powstałą dziurkę i smażyć na rozgrzanym tłuszczu, a potem posypywać cukrem pudrem. Ciasto podczas pieczenia powinno ładnie bąbelkować, pod warunkiem oczywiście, że było bardzo cieniutko rozwałkowane. Jednak lepiej po zagnieceniu przez kilka do kilkunastu minut (w zależności od siły i cierpliwości) zbić ciasto wałkiem. Z przepisu otrzymujemy dwa pełne talerze faworków.
- 2 Alkoholu albo octu dodaje się, żeby ciasto nie chłonęło zanadto tłuszczu podczas smażenia. Smażyłam te chruściki na smalcu i na oleju, obie wersje są bardzo smaczne i właściwie tylko nieznacznie różnią się smakiem. Połowę ciasta można włożyć do lodówki i resztę faworków przyrządzić następnego dnia.
- 3 Uwaga: Lepiej nie dodawać cukru do ciasta, ponieważ powoduje to szybsze przypalanie się faworków. Wystarczy obficie posypać je po usmażeniu cukrem pudrem zmieszany z cukrem waniliowym.

## Twoje notatki do przepisu: