

Faworki



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- mąka - 1/2 kg
- żółtka - 5 szt.
- sól
- spirytus - łyżka
- śmietana - 3/4 szkl.
- olej
- cukier puder

Opis przygotowania:

Mąkę przesiać, dodać żółtka, szczyptę soli, spirytus i śmietanę. Dobrze wyrobić (trwa to dość długo), by ciasto było mięciutkie i elastyczne. Dobrze wybić wałkiem, by w cieście pojawiły się pęcherzyki powietrza. Ciasto owinać folią spożywczą schłodzić przez 30 - 60 minut. Po tym czasie rozwałkować (cieniutko), radełkiem wykrajać prostokąty o wymiarach około 12 x 3 cm. Każdy pasek naciąć wzdłuż pośrodku i przewlec przez otwór. Smażyć w gorącym tłuszczu na złoty kolor, osączyć na ręczniczku papierowym. Po wystudzeniu posypać cukrem pudrem.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!