

Chrust albo faworki



ANEMON



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

mąka tortowa	200 gram
żółtka	3 sztuka
śmietana gęsta	4 łyżka
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
spirytus	1 łyżka

PONADTO

cukier puder	3 łyżka
olej do smażenia	1/2 l
smalec	1/2 kilogram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać na stolnicę, zmieszać ze śmietaną, dodać żółtka, szczyptę soli i proszek do pieczenia. Wszystkie składniki wymieszać i wyrobić gładkie i elastyczne ciasto. Ciasto ma wyglądać podobnie do ciasta na makaron.

Ciasto podzielić na części i wałkować bardzo cieniutko, tylko minimalnie podsypując mąką, a najlepiej w ogóle nie podsypywać.

Nożem lub radełkiem pokroić ciasto na paski o szerokości 3 cm i długości około 10 cm.

W środku każdego paska zrobić nacięcie i przełożyć przez to nacięcie jeden koniec paska.

W rondlu rozgrzać olej i smalec. Na rozgrzany tłuszcz wkładać po kilka ciastek. Smażyć na złoty kolor z obu stron. Usmażone osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku. Gdy faworki ostygną posypać je cukrem pudrem.

*przed smażeniem zrobić próbę temperatury tłuszczu wrzucając kawałek ciasta i jeśli natychmiast wypłynie i się zarumieni, to znaczy, że tłuszcz jest odpowiednio gorący i można zacząć smażyć chrust

*przed wrzuceniem ciastek do gorącego tłuszczu delika

