

## Faworki



### ILONAALBERTOS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	20 dag
<b>żółtka jaj</b>	3 sztuki
<b>śmietana</b>	3 łyżki
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżka
<b>spirytus spoż.</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę pszenną należy przesiać na stolnicę i wymieszać ze śmietaną, zrobić zagłębienie i wlać w nie żółtka jaj, wsypać sól, dodać proszek do pieczenia. Wszystkie te składniki należy połączyć ze sobą i szybko wyrobić ciasto. Z ciasta uformować kulę i zbić ją wałkiem kuchennym, tak, aby nabić powietrza. Następnie ciasto rozwałkować, pokroić w paski, nadkrajając je na środku i przewijając formując faworki. Tłuszcz( najlepiej smalec) rozgrzać w garnku tak, aby miał on głębokość co najmniej 5 cm. Na rozgrzany tłuszcz wrzucać faworki i smażyć na złoty kolor. Po wyjęciu z tłuszczu osączyć i posypać cukrem pudrem.