

Faworki I



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
żółtka	5 sztuk
śmietana	6 łyżek
masło	2 łyżki
spirytus	2 łyżki
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żółtka ucieramy z cukrem, dodajemy śmietanę, stopione masło , spirytus. Dodajemy mąkę i zagniatamy. Ciasto zbijamy wałkiem ok. 10 min. aż do uzyskania jedwabistej konsystencji. Ciasto rozwałkowujemy, wycinamy prostokąty, formujemy faworki. samżymy, posypujemy cukrem pudrem.