

faworki jogurtowe



SARA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka	400 gram
żółtka	5 szt
jogurt naturalny	7 łyżka
sól	
wódka	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 mąkę przesiać, dodać żółtka, jogurt, wódkę i sól zagnieść, połączyć i dobrze wyrobić. Owinąć w folię i włożyć do lodówki na 30 minut
- KROK 2 ciasto rozwałkować pokroić na paski ok 3 i te paski w poprzek na ok 7 cm, zrobić w nim rozcięcie pośrodku i przełożyć jeden koniec i przewinąć
- KROK 3 można smażyć w głębokim tłuszczu, ja jednak piekłam je w piekarniku w 180 st ok 15 minut na złoto