

FAWORKI KARNAWAŁOWE / CHRUST



OSTRA NA SŁODKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1,5 szkl
spirytus	1 łyżka
żółtka	2 szt
śmietana kwaśna	100 g
sól	1 szczypta
smalec	250 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę mieszamy ze śmietaną (siekając nożem).

Dodajemy żółtka , spirytus i szczyptę soli, dokładnie wyrabiamy (jeśli będzie się kleiło , podsypujemy mąką).

Wyrobione ciasto tłuczemy wałkiem przez kilka minut , składając co chwilę na pół i przykrywamy pieluchą lub ściereczką i odstawiamy na ok. 10 - 15 minut.

Rozwałkowujemy na cieniutki placek, kroimy nożem lub radełkiem na paski szerokości ok. 2,5 cm i długości ok. 12 cm.

Każdy pasek nacinamy wzdłuż w środku i przewijamy przez dziurkę.

Smalec rozgrzewamy w garnku bardzo mocno i wrzucamy po kilka faworków, smażąc na złoty kolor.

Odsączamy na papierowym ręczniku.

Posypujemy obficie cukrem pudrem!

