

Faworki luksusowe



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka tortowa	35 dag
śmietana	3/4 szklanki
rum	3 łyżki
masło	5 dag
jajko	2 szt
żółtko jajek	6 szt
cukier puder	
cukier waniliowy	
sól do smaku	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę zagniatamy z masłem.
Dodajemy żółtka ,jajka i śmietanę .

Dokładanie wyrabiamy.
Pod koniec dolewamy rum i solimy.

Ciasto wałkujemy na grubość 1 mm.

Wycinamy nożem lub radełkiem kształt rombu i kształtujemy faworki.
Smażymy z obu stron na złoty kolor .

Odsączamy od nadmiaru oleju na papierowych ręcznikach.
Wykładamy na talerz i posypujemy cukrem pudrem wymieszanym z cukrem waniliowym.

