

Faworki klasyczne



PARYSEK10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	2 szklanki
żółtko jajek	4 sztuki
gęsta śmietana	3/4 szklanki
spirytus	1 łyżeczka
ocet	1 łyżeczka
sól	
cukier puder	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do mąki dodać szczyptę soli, żółtka, ocet, spirytus, śmietanę. Zagnieść ciasto. Tłuc je wałkiem przez kilka minut, następnie bardzo cienko rozwałkować. Powycinać paski o długości 15 cm. Każdy naciąć przez środek i przez otwór przeciągnąć jeden koniec paska. Rozgrzać olej w garnku, faworki smażyć z obu stron na złoty kolor. Przystudzić, posypać cukrem pudrem.