

Faworki



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	20 dag
żółtka jaj	3 sztuki
śmietana	3 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżka
spirytus spoż.	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę pszenną należy przesiać na stolnicę i wymieszać ze śmietaną, zrobić zagłębienie i wlać w nie żółtka jaj, wsypać sól, dodać proszek do pieczenia. Wszystkie te składniki należy połączyć ze sobą i szybko wyrobić ciasto. Z ciasta uformować kulę i zbić ją wałkiem kuchennym, tak, aby nabić powietrza. Następnie ciasto rozwałkować, pokroić w paski, nadkrawać je na środku i przewijać formując faworki. Tłuszcz(najlepiej smalec) rozgrzać w garnku tak, aby miał on głębokość co najmniej 5 cm. Na rozgrzany tłuszcz wrzucać faworki i smażyć na złoty kolor. Po wyjęciu z tłuszczu osączyć i posypać cukrem pudrem.