

Faworki



GOŚKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	20 gram
żółtko jajek	3 sztuka
sól	
śmietana	4 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
spiryтус	1 łyżka
cukier puder	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki poza cukrem pudrem łączymy. Mąkę można przesiać przez sitko, ugniatamy ciasto i dzielimy je na kilka części. Wałkujemy ciasto i wycinamy nożem lub radełkiem paski o szerokości ok 3-3,5 cm i długości 9-10 cm. Na środku nacinamy dziurkę i przewlekamy jeden koniec przez dziurkę. Smażymy an rozgrzanym oleju. Posypujemy cukrem pudrem