

Faworki



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	1/2 kg
margaryna	40 g
żółtko jajek	10 szt
śmietana 12%	120 g
spirytus	1 łyżka
proszek do pieczenia	1/3 łyżeczki
cukier waniliowy	1 łyżeczka
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę przesiać, dodać margarynę oraz śmietanę i całość posiekać nożem. Następnie dodać żółtka, proszek do pieczenia, wanilię oraz spirytus. Całość zagnieść i odstawić na ok. 20 min. (ciasto będzie twarde i zbite). Po tym czasie ciasto przy pomocy wałka ubijać przez kilka minut. Ciasto podzielić na kilka części i każdą cienko rozwałkować w kształt prostokąta. Przy pomocy radełka wyciąć prostokąty o wymiarach ok. 3cm x 10cm. Każdy pasek naciąć i przekładać jeden z końców ciasta. Tak przygotowane faworki smażyć na oleju z każdej strony na złoty kolor. Osączyć na papier kuchennym i ostudzone posypać cukrem pudrem.