

Faworki



HENRYKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szkl
masło	5 dag
żółtko jajek	5 szt
śmietana	0,5 szkl
spiryтус	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę posiekać z masłem, dodać żółtka rozbite z proszkiem i solą, śmietanę i spirytus. Zagnieść ciasto. Wybijać wałkiem aż do ukazania się pęcherzyków powietrza. Odłożyć na ok 1 godz. aby ciasto odpoczęło. Podzielić na wygodne do wałkowania porcje i po rozwałkowaniu na cienki placek kroić na paski. Każdy pasek naciąć w środku na ok. 3 cm i i przez ten otwór przepleść faworek. Smażyć na dobrze rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor. SMACZNEGO!