

Faworki na piwie



CZARNULA87



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki pszennej	250 gram
żółtka surowe	6 szt
piwo	1/3 szklanki
cukier	3 łyżki
olej do smażenia	
cukier puder	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Żółtka ubić z cukrem do białości.
- KROK 2 Wlać piwo, wsypać przesiana mąkę i wyrobić gładkie ciasto. Cienko je rozwałkować.
- KROK 3 Pokroić radełkiem w paski.
- KROK 4 Naciąć każdy na środku wzdłuż i przewinąć jeden koniec przez otwór.
- KROK 5 Faworki smażyć ok 1 minuty na głębokim oleju na złoty kolor (faworki trzeba obrócić w trakcie smażenia).
- KROK 6 Usmażone wyłożyć na papierowy ręcznik kuchenny. Przełożyć na talerz i posypać cukrem pudrem.