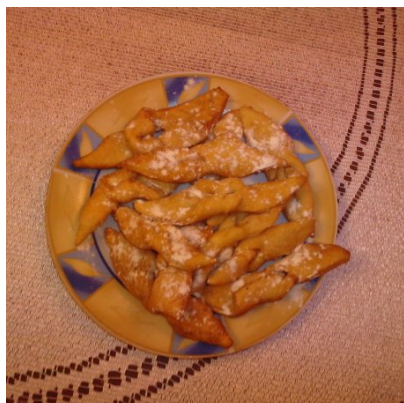


Faworki



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	40 dag
żółtko jajek	7 sztuk
spirytus	3 łyżki
proszek do pieczenia	1/2 łyżki
śmietana	4 łyżki
sól	2 szczypty
cukier puder	3-4 łyżki
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z podanych składników wyrabiamy ciasto. Schładzamy w lodówce pół godziny. Ciasto cienko wałkujemy, kroimy na paski o szerokości 3 cm, długości 8 na 10. Kroimy ukośnie nacinamy w środku i przekładamy koniec przez nacięcie. Smażymy z obu stron na gorącym oleju. Posypujemy cukrem pudrem.