

Babcine faworki



AGATA17KO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2 szklanki
żółtko jajek	4 sztuki
śmietana	4 łyżki
spirytus	1 kieliszek
smalec	1/2 łyżki
cukier puder	według uznania
cukier waniliowy	1 torebka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę wysypać na stolnicę, zrobić wgłębienie, wbić żółtka, wlać śmietanę i spirytus. Zagnieść ciasto na jednolitą masę. Ciasto odstawić na 1 godzinę. Następnie cienko rozwałkować, pokrajać na paski długości ok. 10 cm i szerokości 4 cm. Każdy pasek przeciąć pośrodku wzdłuż na długości 4-5cm i przewinąć. W rondlu rozgrzać smalec i smażyć po kilka faworków na jasnozłoty kolor. Usmażone wyłożyć na półmisek wyłożony papierem w celu odsączenia z tłuszczu. Jeszcze gorące posypać cukrem pudrem wymieszanym z cukrem waniliowym.