

Faworki

Autor: **EIMar**Przepisów: **102** Ocena: **678**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 250 g mąki
- 2 jajka
- 50 g miękkiego masła
- 30 g cukru
- szczypta soli
- 30 ml wody z kwiatów pomarańczy (ja użyłam kilka kropel olejku pomarańczowego rozpuszczonych w 30 ml wody)
- olej do smażenia
- cukier puder do posypania

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiać do dużej miski, zrobić wgłębienie w środku, wlać do niego rozmącone jajka, masło, sól, cukier oraz wodę z kwiatów pomarańczy. Z tych składników zagnieść gładkie ciasto, uformować z niego kulę. Zawinąć ciasto w folię i włożyć na 2-3 godziny do lodówki. Ciasto rozwałkować na grubość ok 5 mm. Kroić radełkiem na prostokąty. Każdy kawałek przeciąć w środku, następnie jeden koniec ciasta wetknąć w powstały otwór, żeby zrobić rodzaj węzła.
- 2 Olej rozgrzać, małym kawałkiem sprawdzić czy jest już gorący (powinien szybko się wynurzyć), jeżeli się wynurzy można smażyć. Po około minucie odwracać na drugą stronę. Wyciągać łyżką cedzakową, gdy tylko usmażą się na złotobrązowo, i układać na papierowym ręczniku, żeby ociekły z tłuszczu. Na koniec posypać cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: