

FAWORKI

Autor: **LIDECZKA**Przepisów: **255** Ocena: **18721**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- Mąka pszenna, 0,5 kg
- masło, 4 dkg
- żółtka, 4
- jajo, 1
- gęsta śmietana, 1,5 łyżki
- ocet (6%) lub spirytus, pół łyżki
- smalec lub olej, 0,6 dkg
- cukier puder + cukier waniliowy

Sposób przygotowania:

- 1 Z mąki, masła, jaj, śmietany i octu wyrobic ciasto. Zbic mocno wałkiem. Podzielic na części i rozwałkowac na grubość ok. 1 mm. Pokroic radełkiem lub nożem na paski o szerokości ok. 3 cm. a te ukośnie pokroic na długość 12-15 cm. Przez środek każdego paska zrobic 5-centymetrowe podłużne nacięcie i przez nie przewlec jeden koniec ciasta. W płaskim naczyniu rozgrzac smalec lub olej. Na gorący tłuszcz układc faworki i smażyć na złoty kolor. Wyłożyć na bibułkę, a gdy ociekną z tłuszczu, kłaść na półmisek i obsypywac cukrem. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: