

# Faworki domowe



Autor: **Tradycyjna\_Kuchnia**  
Przepisów: **2439** Ocena: **16327**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie



## Składniki:

- Składniki:
- Mąka pszenna 25 dag
- Masło 2 dag
- Żółtka jaja 3 szt.
- Gęsta śmietana 18% □ szklanki
- Kieliszek spirytusu
- Szczypta soli
- Olej do smażenia
- Cukier puder i waniliowy do posypki

## Sposób przygotowania:

### 1 Wykonanie:

Mąkę posiekać z masłem, dodać żółtka, szczyptę soli, spirytus i tyle śmietany, aby ciasto było twarde jak na makaron. Wszystkie składniki dokładnie wyrobić i odłożyć na godzinę. Po tym czasie ciasto rozwałkować bardzo cienko, posypując mąką. Rozwałkowane ciasto kroić nożem na paski o szerokości 3 cm i długości 8-10 cm. W środku każdego paska zrobić wzdłuż nacięcie, przez które przełożyć jeden koniec ciasta tak aby utworzył się węzeł. W rondlu rozgrzać olej i do gorącego wkładać przygotowane faworki. Smażyć je z obu stron na złoty kolor. Po usmażeniu odsączyć na ręczniku papierowym i po przestudzeniu posypać cukrem pudrem wymieszanym z cukrem waniliowym. SMACZNEGO.

## Twoje notatki do przepisu: