

Faworki i róże



Autor: **socharena**
Przepisów: **30** Ocena: **613**

 5-6 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- mąka,, 2 szklanki
- żółtka,, 4
- śmietana,, 4 łyżki
- spirytus,, 50ml
- smalec do smażenia,, 1/2 kg
- cukier puder
- cukier waniliowy

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę wsypać na stolnicę. Na środku zrobić wgłębienie. Wbić żółtka, wlać śmietanę i spirytus. Zagnieść na jednolitą masę, ubić wałkiem tak, aby po przekrojeniu widać było pęcherzyki powietrza.
- 2 Ciasto odstawić na 1 godz. Następnie podzielić na 5-6 porcji, rozwałkować na cieniutkie placki. Pokroić na paski, w środku naciąć i przewlec przez środek jeden koniec każdego kawałka.
- 3 Można zrobić z tego ciasta róże: szklanką wycinamy krążek, nacinamy w trzech miejscach, następny krążek wycinamy literatką i też nacinamy i trzeci krążek - wyc. kieliszkiem. Wszystkie krążki nakładamy na siebie, dociskamy w środku białkiem (sklejamy).
- 4 Rozgrzewamy w rondlu smalec i smażymy faworki i róże (róże wkładamy na tłuszcz od najmniejszej strony płatka). Wykładamy na papier, posypujemy cukrem pudrem zmiesz. z waniliowym. W środek róży wkładamy konfiturę.

Twoje notatki do przepisu: