

Faworki na piwie

Autor: **Nemezja**Przepisów: **198** Ocena: **5680**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Mąka pszenna 2,5 - 3 szklanki
- Cukier puder 1 łyżka
- Masło 1 łyżka
- Żółtko jaja kurzego 5 szt.
- Piwo jasne 0,5 szklanki
- Spirytus lub wódka 40% 2 łyżki
- Cukier puder do posypania
- Smalec lub olej rzepakowy do smażenia
- Szklanka o pojemności 250 ml do odmierzenia.

Sposób przygotowania:

- 1 2,5 szklanki przesianej mąki wymieszać z żółtkami, masłem, piwem, alkoholem i łyżką cukru pudru.
Zagnieść ciasto, aby miało jednolitą konsystencję i odstawało od dłoni. Ciasto podzielić na 2 części, zawinąć w folię i włożyć na około godzinę do lodówki lub zamrażarki.
- 2 Schłodzone ciasto cienko rozwałkować, delikatnie podsypując mąką, aby się nie lepilo do wałka. Rozwałkowane ciasto pokroić w pasy o szerokości 2,5 - 3 cm i długości 10 cm. Na środku każdego kawałeczka zrobić nacięcie i przeciągnąć przez nie w górę lub w dół jeden koniec, aby powstał kształt faworka.
- 3 Faworki smażyć na dobrze rozgrzanej sporej ilości tłuszczu, do czasu przyrumienienia się obu stron.
Faworki wyłożyć na ręcznik papierowy, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu.
- 4 Po wystudzeniu faworki oprószyć cukrem pudrem.

<https://www.kuchcikgotuje.pl/2020/01/faworki-na-piwie.html>

Twoje notatki do przepisu: