

# Kolorowe faworki



Autor: **KORAL**  
Przepisów: **637** Ocena: **11647**



3-4 os.



30 min



średnie przystępne



## Składniki:

- 166 g mąki pszennej 50 g zimnego masła
- 1 mniejsze jajko do 70 g śmietany 18 %
- szczypta cukru białego
- 1 łyżeczka karobu 1/2 łyżeczki suszonej mielonej aronii 1/2 łyżeczki sproszkowanego młodego jęczmienia
- szczypta cukru waniliowego

## Sposób przygotowania:

- 1 Do przesianej mąki dodajemy drobno pokrojone zimne masło, szczyptę cukru, chłodną śmietanę i jajko.  
Ja dodałam 2-3 żółtka i ok. 1/2 białka, resztę zostawiłam do smarowania, ale można dodać całe. Bez smarowania ciasteczka niewiele się różnią. Ciasto zagniatamy na kruszonkę, dzielimy na trzy równe części.

Do jednej dodajemy karob, do drugiej aronię a do trzeciej jęczmień z szczyptą cukru waniliowego. Dopiero teraz osobno i dokładnie zagniatamy każde ciasto. Jeśli są jakieś kłopoty z związaniem ciasta, czubki palców można zwilżyć śmietaną.

Ciasta zawinięte wkładamy do lodówki, potem pojedynczo wyjmujemy i dość cienko wałkujemy



- 2) Każdy placek już rozwałkowany przykrywamy ściereczką. Potem z każdego wycinamy paski szerokości ok. 3 cm. Trzy, cztery różnokolorowe paski nakładamy na siebie wzdłuż, przykrywając 1/3 część innego paska.

Aby ciasta lepiej się trzymały, miejsce łączenia leciutko zwilżamy wodą. Kolorowe paski dociskamy wałkiem, im cieńsze tym lepsze. Potem już ciasto tniemy w paseczki, po środku wycinamy otwór i przekładamy ciasto. Tu jest tylko największa trudność aby ciastka nam się nie oklejało.

Gotowe przekładamy na blaszki pokryte papierem do pieczenia, możemy delikatnie posmarować rozmąconym jajkiem.

Pieczemy w 180-200 C ok. 10 minut.



Twoje notatki do przepisu: