

Oszczędne Faworki



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2539** Ocena: **18904**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 1 szklanka mąki
- 1 jajo
- 2 żółtka
- szklanka śmietany
- 1 łyżka cukru pudru
- 1 łyżeczka octu
- 1 łyżka spirytusu
- Olej do smażenia
- Cukier puder z wanilią na posypkę

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Przygotować mąkę, dodać jajo i żółtka, cukier puder, śmietanę, ocet i spirytus. Ciasto dobrze wyrobić i wałkować cienko przez kilka minut aż będą widoczne pęcherzyki. Kroić paski o szerokości 3 cm i długości 10 cm. Na środku naciąć nożem, następnie przewinąć jeden koniec paska. W płaskim rondlu rozgrzać olej i smażyć faworki na jasnozłoty kolor. Usmażone faworki posypać cukrem pudrem wymieszanym z wanilią lub cynamonem.

Twoje notatki do przepisu: