
FAWORKI II

Dodano: 2010-01-01 14:34:37

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1630 razy.

25 dag maki,
4 dag cukru pudru,
1 łyżka kopiasta tłuszczu,
2 jaja,
1 łyżka octu,
10 dag śmietany,
szczypta soli,
1/2 kg smalca do smażenia,
12 dag cukru pudru do posypania,
1 paczka cukru waniliowego.

Mąkę przesiać na stolnicę, dodać tłuszcz, cukier puder, jaja, sól, ocet. Wszystkie składniki razem zagnieść i dobrze wyrobić. Ciasto powinno być twarde jak na makaron. Następnie wynieść ciasto do zimnego miejsca na 1 godzinę i przykryć ściereczką, by nie obeschło. Tłuszcz rozgrzać w garnku lub na głębokiej patelni. Ciasto cienko rozwałkować. Wykrawać nożem paski i formować faworki (każdy pasek przeciąć pośrodku i przełożyć jeden koniec paska przez przecięcie). Wrzucać je do gorącego tłuszczu i smażyć na złoty kolor. Do tłuszczu wkładać od czasu do czasu plasterki surowego ziemniaka. Wymować faworki widelcem, osączyć z tłuszczu i posypywać cukrem pudrem z dodatkiem cukru waniliowego.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD