
Faworki I

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1576 razy.

25 dag mąki
2 dag tłuszczu
3-5 żółtek
5 dag cukru waniliowego
1 łyżka spirytusu
sól
30 dag tłuszczu do smażenia

Tłuszcz posiekać z mąką. Ukształtować na stolnicy wianuszek, dodać żółtka, sól i spirytus, zarobić nożem tak gęste ciasto, by przy wałkowaniu jak najmniej podsypywać mąką. Gdy część mąki złączy się z żółtkami, oczyścić nóż, i ciasto zagniatą dłońią tak długo, aż utworzy ono jednolitą, gładką masę. Nastawić tłuszcz do smażenia. Ciasto podzielić na kilka części, wywałkować niezbyt grubo, pokrajać na długie paski, szerokie na dwa palce. Każdy kawałek ciasta poziomo przekrajać przez środek, przewinać. Zrobić próbę temperatury tłuszczu; gdy kawałeczek włożonego ciasta natychmiast odskakuje od dna i wypływa na powierzchnię silnie się smażyąc, tłuszcz jest nagrany odpowiednio do smażenia. Wtedy ciasto omieść z mąki szczoteczką, włożyć na gorący tłuszcz, gdy się zrumieni odwrócić szpikulcem. Ciasto dosmażyć, wyjąć na bibułę dla osączenia z tłuszczu. Osączony chrust ułożyć na talerzu, posypać cukrem z wanilią i przenieść układając chrust na półmisku.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD