
Faworki oszczędne

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 7205 razy.

30 dag (1 1/2 szklanki) mąki,

4 żółtka,

2 łyżki śmietany,

5 dag (2 czubate łyżki) cukru pudru,

1 łyżka spirytusu lub octu,

50 dag tłuszczu do smażenia,

cukier puder i cukier waniliowy do posypania

Z przesianej mąki, żółtek śmietany, cukru i octu zagnieść ciasto jak na pierogi. Dokładnie wyrobić i wybić wałkiem, by się napowietrzyło. Ciasto pozostawić na godzinę do wypoczęcia. Rozwałkować cienko, pokroić radełkiem na pasy długości 10-12 cm i szerokości 2-3 cm. Naciąć wzdłuż przez środek, przez otwór przewlec jeden koniec i przeciągnąć. Wkładać faworki na rozgrzany tłuszcz i zrumienić po obu stronach. Po usmażeniu ułożyć na bibule dla osączenia, przełożyć na półmisek i posypać cukrem pudrem wymieszanym z cukrem waniliowym.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

swietny przepis tylko mam jedno pytanko jaki to musi byc tłuszcz??z margaryny czy ze smalcu??

Nadesłał(a):ktostam 2006-10-13 10:10:04