

---

# Faworki 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 7384 razy.

25 dag (1 1/4 szklanki) mąki,

5 żółtek

2 łyżeczki gęstej śmietany,

1 łyżeczka cukru,

1 łyżeczka octu, soku z cytryny lub alkoholu,

50 dag tłuszczu do smażenia,

cukier puder i cukier waniliowy do posypania

Z mąki, żółtek, śmietany, cukru i octu zagnieść ciasto tak i twarde jak na pierogi. Dokładnie je wyrobić i wybić wałkiem, by się napowietrzyło i pozostawić na 30 min do wypoczęcia. Ciasto bardzo cienko rozwałkować, pokroić radełkiem na pasy długości 10-12 cm i szerokości 2-3 cm. Naciąć je po środku, przez otwór przewlec jeden koniec i przeciągnąć. Faworki wkładać na rozgrzany tłuszcz i zrumienić po obu stronach. Co jakiś czas wrzucać kawałek surowego ziemniaka. Po usmażeniu ułożyć na bibule dla osączenia, przełożyć na półmiski i posypać cukrem pudrem wymieszanym z cukrem waniliowym.

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