
Faworki 4

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

Język: Polski

Odwiedzono: 6777 razy.

4 żółtka,

1/2 szklanki gęstej śmietany,

1 łyżka spirytusu lub octu,

mąki ile się wgniecie,

50 dag tłuszczu do smażenia,

cukier puder i cukier waniliowy do posypania

Mąkę przesiać , dodać wszystkie składniki i zagnieść ciasto tak jak na kluski. Bardzo dokładnie wyrobić ugniatając, aż na powierzchni utworzą się pęcherzyki powietrza. Pozostawić na 12 godziny do wypoczęcia. Rozwałkować bardzo cienkie placki, pokroić nożem lub radełkiem na paski szerokości około 3 cm i długości około 15 cm.

Paski naciąć po środku, przez otwór przewlec jeden koniec i przeciągnąć . Smażyć na jasnożółty kolor, wkładając na gorący tłuszcz. Wyjmować na bibułkę, żeby Ciekły z tłuszczu. Przełożyć na talerz i posypać cukrem pudrem wymieszanym z cukrem waniliowym.

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