
Faworki (chrust)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 10445 razy.

Czas przygotow. 2 godz.

Ciasto:

300 g maki,

6 zoltek,

2 łyżki cukru pudru,

3 łyżki smietany,

2 łyżki masła,

1 łyżka spirytusu,

sol.

Inne:

ok. 1 kg smalcu do smazenia,

cukier puder do posypania faworkow,

maka do posypania.

1. Maki wsypać do miski, dodać smietane, masło, żółtka, szczyptę soli, cukier puder i spirytus. Wymieszać wszystkie składniki, zagnieść ciasto i wybić drewnianym wałkiem. Odstawić na 1 godz do lodówki.

2. Na desce oproszonej maki rozwałkować ciasto na grubość 2 mm, pokroić w paski szerokości 3 cm i długości 10-15 cm. Każdy pasek przeciąć w środku wzdłuż na długość 5-6 cm i przez to nacięcie przewinąć koniec paska.

3. W dużym, płaskim garnku rozgrzać smalec. Wrzucić na próbke 1 faworek. Jeśli szybko wypłynie na wierzch i zrumieni się na jasnożółty kolor, można smażyć

pozostałe. W przeciwnym wypadku mocniej podgrzać smalec. Smażyć po kilka faworków i po lekkim zrumienieniu z jednej strony, odwrócić widelcem na drugą stronę.

4. Wyjmować łyżką cedzakową, układać na papierowych serwetkach. Po osaczeniu z tłuszczu gorące faworki posypać przez sitko cukrem pudrem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 38 "Ciasta i ciasteczka II", strona 36.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)