
Faworki

Dodano: 2000-05-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 11239 razy.

6 żótek w szklanę

piwa jasnego tyle co żótek

sól

mąka (ile się wgniecie)

From: Agnieszka <agnieszkawanke@poczta.onet.pl>

Trochę mało i szkoda że nie ma etapów przygotowania!!!

Nadesłał(a):

szkoda ze niema opisu

Nadesłał(a): 2006-02-12 11:02:38

Dane sa składniki.Przepis nie jest potrzebny.Zagnieść .Wybić wałkiem aż się pokażą pęcherze.Cienko rozwałkować .Kłaść na rozgrzany tłuszcz na patelni.Gdy lekko się zrumienia,przewracać .Prawdę mówiąc nie jadłam faworków z piwem.Ale spróbuję

Nadesłał(a):Tenia 2006-02-14 16:02:27

przynajmniej nmie ma tu spirytusu i stanowczo łatwiej i szybciej załatwię piwo:)

Nadesłał(a):Helena 2006-02-22 14:02:56

W faworkach spirytus,wódka lub ocet(kieliszek) potrzebne są po to by faworki podczas pieczenia nie wchłaniały tłuszczu!

Nadesłał(a):Bożena <bożena588@wp.pl> 2006-02-22 17:02:09

przepis świetny, szybko, tanio i pysznie:) pamiętajcie zeby do cukru pudru dodac troche cukru waniliowego:) i smacznego:)

Nadesłał(a):Efa <kundziaewa@wp.pl> 2006-02-23 00:02:50

wsmienity przepis!bez wazenia ,itp...bardzo prosty i doskonały! dziekuje.

Nadesłał(a):Bożena z Canady <nusiadenis@rogers.com> 2006-10-07 02:10:37