

---

# Faworki 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 10304 razy.

## PRODUKTY

\* 3 żółtka

\* 3 łyżki śmietany

\* łyżka cukru pudru

\* łyżka spirytusu

\* 20 dkg mąki

\* 50 dkg smalcu do smażenia

\* Zagnieść z podanych składników ciasto, zwiększając ewentualnie ilość mąki.

\* Ciasto rozwałkować cienko.

\* Kroić radełkiem paski o długości 10 cm i szerokości 2-3 cm.

\* Naciąć wzdłuż przez środek. Przez otwór przewlec jeden koniec i przewinąć.

\* Smażyć w dużej ilości smalcu bardzo dobrze rozgrzanego. Naraz ok. 4-5 faworków.

\* Gdy faworki zaczną się złocić na powierzchni, należy je odwrócić szpikulcem.

\* Po usmażeniu wyłożyć faworki na bibułę dla odsączenia tłuszczu, potem na talerz i posypać cukrem pudrem.

---

hm..szczeze zrobilam tak i wyszly cudowne !!

Nadesłał(a):gosia k <gochaaaaa@buziaczek.pl> 2006-02-23 12:02:59

normalnie niebo w gembie.

Nadesłał(a):Paula <agnieszkawanke.poczta.onet.pl> 2006-03-04 17:03:01