
Faworki 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 10375 razy.

PRODUKTY

* 3 żółtka

* 3 łyżki śmietany

* łyżka cukru pudru

* łyżka spirytusu

* 20 dkg mąki

* 50 dkg smalca 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 smalca 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