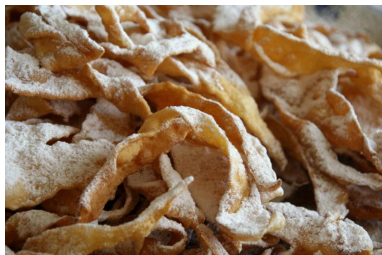


Faworki :)

Przepis dodany przez użytkownika Klaudia940



Tak naprawdę to nie wiem czy to jest ciasto czy raczej deser :) ale chyba bardziej pasuje do ciasta :)

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 1,5 szkl.
- jajko - 1 szt.
- żółtka - 2 szt.
- kwaśna śmietana - 4 łyżka(i)
- ocet - 1 łyżka(i)
- wódka lub spirytus xD - 1 łyżka(i)
- cukier - 1 łyżka(i)
- laska wanilii - 1/2
- cukier puder - 4 łyżka(i)
- olej do smażenia - 1/4 - 1/2

Etapy przyrządzania:

- 1.** Jajka umyć, mąkę przesiać. Do mąki dodać całe jajko, żółtka wymieszać, następnie dodać śmietanę, ocet, wódkę lub spirytus, cukier, dobrze wyrobić tak jak wyrabia się ciasto na makaron o luźnej konsystencji. Ciasto wałkować partiami jak na makaron, kroić paski o szerokości około 3cm i długość 10 cm, skośnie je ucinając, przecinać każdy w środku nożem, tak aby można było przewinąć jeden koniec przez utworzony otwór. Uformowane faworki wrzucać pojedynczo na dobrze rozgrzany szerokim rondlu olej (można też użyć smalcu) i smażyć z obu stron na jasnozłoty kolor. Usmażone wyjmować łyżką druzslakową na papierowy ręcznik rozłożony na półmisku, aby osączyć nadmiar tłuszczu. Podawać posypane sukrem pudrem zmieszanym z utartą wanilią