

Faworki domowe

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6



Faworki domowe

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 2 szklanki mąki, jajo, 2-3 żółtka, 2 łyżki miękkiego masła, -
- 1/3 szklanki śmietany, 2 łyżki cukru pudru, łyżka octu 6-proc. albo 2 łyżki rumu lub winiaku -
- szczypta soli, po 40 dag smalcu i oleju do smażenia, cukier puder i cukier waniliowy do posypania. -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Z mąki, żółtek, śmietany, cukru i octu lub alkoholu zagnieść ciasto tak twarde jak na pierogi. Zagniatać, aż wytworzą się w nim pęcherzyki powietrza, a potem odstawić na 1-2 godz. Następnie ciasto bardzo cienko rozwałkować, pokroić na ukośne pasy długości 10-12 cm i szerokości 3 cm. Każdy pasek naciąć wzdłuż na środku, jeden koniec paska przewlec przez otwór. Wkładać faworki na mocno rozgrzany tłuszcz /jego powierzchnia powinna lekko drgać, ale nie powinien dymić/. Gdy się zrumienią, przewracać je na drugą stronę.

Po usmażeniu układać na bibule lub papierowym ręczniku, by ociekły z tłuszczu. Rozkładać faworki warstwami na półmiskach i oprószać przez sitko cukrem pudrem wymieszanym z cukrem waniliowym.