

Chrusty- Faworki

Przepis dodany przez użytkownika diduś

palce lizac

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 25 dag
- żółtka - 3
- śmietana - 5 łyżka(i)
- spirytus - 1 łyżka(i)
- sol olej do smażenia cukier puder -

Etapy przyrządzania:

1. Z podanych składników wyrobić gładkie ciasto. rozwałkować, pokroić w pasy, a te na ok 10 cm kawałki. Naciąć w środku i przełożyć (jak krawat). Smażyć na gorącym oleju po kilka minut na każdej stronie. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem. Z ciasta na faworki można zrobić róże karnawałowe.

