

Faworki

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

dla łasuchów

Czas przygotowania: 45 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 10 PLN

Potrzebne składniki:

- mąka pszenna - 1/2 kg
- żółtka - 5 szt.
- szczypta soli -
- cukier puder -
- spirytus - 1 łyżka(i)
- pół kubka śmietany -
- smalec - 1 kg

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mąkę przesiać, dodać żółtka, sól, spirytus oraz tyle śmietany by otrzymać pulchne ciasto. Dobrze wyrobić. Pod koniec uderzać w nie wałkiem, by wbić dużo powietrza. Ciasto rozwałkować na cienki placek i wykrawać prostokąty. W każdym zrobić szparkę i przewlec przez nią koniec ciasta. Smażyć na jasnożółty kolor. Na koniec posypać cukrem pudrem.

Jak podawać?

posypane cukrem pudrem

