

Faworki

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

Bardzo dobry przepis!! Nie tylko pod względem smakowym ale bardzo dobrze obrazowo pokazany sposób wykonania, żeby wszyscy tak pokazywali przepisy o wiele więcej kobiet brało by się za gotowanie szczególnie początkujące żony)

Czas przygotowania: 1 godzina

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 20 PLN

Potrzebne składniki:

- żółtka - 3 szt.
- śmietana - 1/2 szkl.
- spirytus - 25 ml
- mąka tortowa - 400 g
- smalec - 3-4 kostka(i)
- cukier puder - 50 g
- cukier waniliowy - 1.5-2 łyżka(i)

Przydatne akcesoria:

4 miski 1 talerz i mieszadło, wałeczk. garnek misa

Etapy przyrządzania:

1. W misce mieszamy żółtka ze śmietaną, dodajemy spirytus i mieszamy do uzyskania jednolitego płynu.

Do szerokiej miski (lub prosto na stolnicę) przesiewamy mąkę, robimy w niej dołek, do którego wlewamy przygotowany wcześniej płyn i zagniatamy ciasto (kilka razy tłuczemy je wałkiem), jeżeli jest za suche możemy dodać odrobinę śmietany. Ciasto powinno być dosyć miękkie.

Na stolnicy posypanej niewielką ilością mąki rozwałkowujemy ciasto (najlepiej podzielić je wcześniej na kilka porcji np. 4) na bardzo cienki placek. Ostрым nożem wycinamy prostokąty o wymiarach ok. 4x8 cm, a na ich środku robimy nacięcie na ok. 1/3 długości. Następnie przez zrobioną dziurkę przekładamy jeden z końców faworka i delikatnie go rozciągamy.

Zanim zaczniemy smażyć najlepiej przygotować już cukier do posypywania faworków tzn. cukier puder przesiewamy przez sitko i mieszamy z cukrem waniliowym.

W wysokim garnku rozpuszczamy smalec (najlepiej zostawić np. 1 kostkę i dodać ją do roztopionego tłuszczu w połowie smażenia). Do nagrzanego tłuszczu (najlepiej wrzucić odrobinę ciasta i sprawdzić czy smalec jest już odpowiednio rozgrzany) wkładamy po kilka faworków, które smażymy, aż z obu stron uzyskają rumiany kolor (należy je odwracać!). Usmażonego faworka odkładamy na papierowy ręcznik do odsączenia tłuszczu (na ok. 1-2 minut), a następnie przekładamy na talerz i posypujemy cukrem (przez sitko). Na posypane faworki układamy nową warstwę i znów posypujemy cukrem itd.

Smacznego!

Jak podawać?

na talerzu

Uwagi:

Z tej ilości składników wychodzi ok. 130 faworków o wymiarach 4x8cm.

Zamiast spirytusu można użyć koniaku.