

Faworeczki

Przepis dodany przez użytkownika viola88viola

Ze składników zagnieść dość miękkie i gładkie ciasto. Można od razu odcinać niewielkie kawałki, cieniuteńko je rozwałkować i radełkiem albo nożem wykrawać długie prostokąty, nacinać je wzdłuż, przekładać jeden koniec przez powstałą dziurkę i smażyć na rozgrzanym tłuszczu, a potem posypywać cukrem pudrem. Ciasto podczas pieczenia powinno ładnie bąbelkować, pod warunkiem oczywiście, że było bardzo cieniutko rozwałkowane.

Ja po zagnieceniu ciasta kilka minut wałę w nie wałkiem: jak się rozpląszczy składam i znowu wałę, ale nie za długo, bo to nudna czynność :-)

Z tego przepisu wychodzą dwa pełne talerze faworków.

Alkoholu albo octu dodaje się, żeby ciasto nie chłonęło zanadto tłuszczu podczas smażenia.

Robiłam te chruściki na smalcu i na oleju, obie wersje są bardzo smaczne i właściwie tylko nieznacznie się różnią.

Jeśli nie chce nam się smażyć wszystkiego na raz, połowę ciasta możemy włożyć do lodówki i resztę faworków przyrządzić następnego dnia..

Uwaga:

Nie dodajemy cukru do ciasta, ponieważ powoduje to szybsze przypalanie się faworków. Lepiej po prostu obficie posypać je po usmażeniu.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Mąka - 35 dag
- masło - 1 łyżka(i)
- jaja - 1 szt.
- śmietana - 7 łyżka(i)
- spirytus - 1 łyżka(i)
- smalec - 2 kostka(i)
- cukier puder - 6 łyżka(i)
- żółtka - 3 szt.

Etapy przyrządzania:

1.

Ze składników zagnieść dość miękkie i gładkie ciasto. Można od razu odcinać niewielkie kawałki, cieniuteńko je rozwałkować i radełkiem albo nożem wykrawać długie prostokąty, nacinać je wzdłuż, przekładać jeden koniec przez powstałą dziurkę i smażyć na rozgrzanym tłuszczu, a potem posypywać cukrem pudrem. Ciasto podczas pieczenia powinno ładnie bąbelkować, pod warunkiem oczywiście, że było bardzo cieniutko rozwałkowane.

Ja po zagnieceniu ciasta kilka minut wałę w nie wałkiem: jak się rozpląszczy składam i znowu wałę, ale nie za długo, bo to nudna czynność :-)

Z tego przepisu wychodzą dwa pełne talerze faworków.

Alkoholu albo octu dodaje się, żeby ciasto nie chłonęło zanadto tłuszczu podczas smażenia.

Robiłam te chruściki na smalcu i na oleju, obie wersje są bardzo smaczne i właściwie tylko nieznacznie się różnią.

Jeśli nie chce nam się smażyć wszystkiego na raz, połowę ciasta możemy włożyć do lodówki i resztę faworków przyrządzić następnego dnia..

Uwaga:

Nie dodajemy cukru do ciasta, ponieważ powoduje to szybsze przypalanie się faworków. Lepiej po prostu obficie posypać je po usmażeniu.