Faworki

data aktualizacji: 2019.02.28 autor: Redakcja

Swoimi przepisami dzieli się Katarzyna Kwiatkowska, mieszkanka Wilkowic i przedstawicielka „wioski różanej”.

Składniki:

- 1,5 szklanki mąki pszennej
- 6 żółtek
- 4 łyżki kwaśnej śmietany
- 4 łyżki wódki

- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

- olej do smażenia

Wykonanie:

Wszystkie składniki zagnieść na gładkie ciasto i odstawić na parę minut do lodówki. Wałkujemy cieniutko ciasto na stolnicy. Radełkiem lub nożem (polecam nóż do pizzy) tniemy na paski o szerokości ok. 2-3 cm, a następnie na krótsze paseczki o długości ok. 10 cm. W każdym paseczku na środku robimy pionowe nacięcie, przez które przewlekamy jeden koniec paska. Tak przygotowane faworki smażymy na rozgrzanym oleju na rumiano z obu stron, co trwa dosłownie kilka sekund. Ostudzone posypujemy cukrem pudrem.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31108-faworki