

Chrust albo faworki

data aktualizacji: 2021.02.27 autor: Redakcja



Składniki:

mąka tortowa - 200 g

żółtka - 3 szt.

gęsta śmietana - 4 łyżki

proszek do pieczenia - 1 płaska łyżeczka

spirytus - 1 łyżka

Ponadto:

cukier puder - 3 łyżki

olej do smażenia - 1/2 litra

smalec do smażenia - 1/2 kg

Sposób przygotowania:

Mąkę przesiać na stolnicę, zmieszać ze śmietaną, dodać żółtka, szczyptę soli i proszek do pieczenia. Wszystkie składniki wymieszać i wyrobić gładkie i elastyczne ciasto. Ciasto ma wyglądać podobnie do ciasta na makaron. Ciasto podzielić na części i wałkować bardzo cienutko, tylko minimalnie podsypując mąką, a najlepiej w ogóle nie podsypywać. Nożem lub radełką pokroić ciasto na paski o szerokości 3 cm i długości około 10 cm. W środku każdego paska zrobić nacięcie i przełożyć przez to nacięcie jeden koniec paska. W rondlu rozgrzać olej i smalec. Na rozgrzany tłuszcz wkładać po kilka ciastek. Smażyć na złoty kolor z obu stron. Usmażone osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku. Gdy faworki ostygną posypać je cukrem pudrem.

*przed smażeniem zrobić próbę temperatury tłuszczu wrzucając kawałek ciasta i jeśli natychmiast wypłynie i się zarumieni, to znaczy, że tłuszcz jest odpowiednio gorący i można zacząć smażyć chrust

*przed wrzuceniem ciastek do gorącego tłuszczu delikatnie omieść je z nadmiaru mąki.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37912-chrust-albo-faworki>