

Faworki (chruściki)

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85

Coś na tłusty czwartek

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mąka - 30 dag
- żółtka - 4
- śmietana - 2 łyżka(i)
- cukier puder - 5 dag
- spirytus - 1 łyżka(i)
- olej do smażenia -
- cukier puder do posypania -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Z mąki usypać kopiec, zrobić otworek w niego dodać żółtka, cukier puder, śmietanę i spirytus. Zgnieść ciasto i zbić je wałkiem :) (poważnie)
Następnie rozwałkować cieniutko i pokroić radełkiem na paski długość i szerokość dowolna (jak kto lubi). Przez środek zrobić nacięcie i przez otwór przewlec jeden koniec i przeciągnąć.
- 2.** Faworki smażyć na rozgrzanym oleju na jasnożółty kolor. Po usmażeniu ułożyć na papierowym ręczniczku by odsączyć, przełożyć na półmisek, talerz i posypać cukrem pudrem

