

Healthy, Tasty, Convenient!

Deli 4 You
MARKET



Faworki



10+ PORCJI



45 MINUT



ŁATWY

Składniki:

Ciasto:

- 400 g mąki pszennej tortowej
- 150 g szklanki kwaśnej śmietany 18%
- 4 jajka
- 1 łyżka masła
- 1 łyżeczka cukru pudru
- 1 łyżka spirytusu
- szczypta soli

Pozostałe składniki:

- 500 ml oleju do smażenia
- ok. ¼ szklanki cukru pudru do oprószenia faworków

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki umieszczamy w misce.
2. Mieszymy najpierw łyżką, a później ręką na jednolitą masę (około 10 minut).
3. Wyrobione ciasto należy zbić, aby faworki były kruche.
4. Wałkujemy, na grubość około 1 mm.
5. Wycinamy dowolny kształt.
6. W patelni o wysokich brzegach rozgrzewamy olej (pro tip: aby sprawdzić czy olej jest wystarczająco gorący, wystarczy wrzucić kawałek nieudanego ciastka i zobaczyć czy się smaży).
7. Złociste faworki wyciągamy z oleju na papierowy ręcznik, aby się odsączyły i posypujemy cukrem pudrem.



Enjoy!