

Przepis na:

Faworki – chrust

SKŁADNIKI:

- 200 g mąki pszennej
- 3 żółtka
- szczypta soli
- 60 ml kwaśniej śmietany
- 2 g proszku do pieczenia
- olej do smażenia
- cukier puder

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Mąkę mieszamy z kwaśną śmietaną, dodajemy żółtka sól i proszek.
2. Zagniatamy ciasto.
3. Jeśli jest twarde i gęste dodajemy jeszcze 1 łyżkę śmietany.
4. Dzielimy ciasto na partie i bardzo cienko rozwałkowujemy.
5. Wycinamy nożem prostokąty o wymiarach 3x15 cm.
6. Nacinamy środek na długość 5 cm i końcówkę kwadratu przewijamy przez środek.
7. Rozgrzewamy olej i smażymy faworki z dwóch stron na jasnożółty kolor.
8. Układamy na papierowy ręczniku aby odsączyć tłuszcz.
9. Gotowe faworki układamy na talerzu i obsypujemy cukrem pudrem.

