



 60 minut  Średnie

Składniki:

- mąka pszenna - 1 szklanka
- Kostka do pieczenia Kasia** - 1 łyżka
- spirytus - 1 łyżka
- kwaśna śmietana - 1 opakowanie
- tłuszcz do smażenia - 1 unit
- cukier waniliowy - 1 opakowanie
- cukier puder do dekoracji - 1 unit

Sposób przygotowania:

1. Zimny tłuszcz posiekać nożem z mąką.
2. Dodać spirytus i tyle śmietany, aby można było zagnieść ciasto jak na makaron domowy.
3. Ciasto przełożyć do garnka i przynajmniej 10 min. energicznie ubijać, najlepiej tłuczkiem do ziemniaków, a następnie zawinąć w folię i włożyć na całą noc do lodówki, a przynajmniej na 2 godz.
4. Ciasto rozwałkować jak najcieniej i wycinać romby z przecięciem w środku, a następnie formować tradycyjne faworki.
5. Smażyć w głębokim tłuszczu.
6. Jak ostygną posypać pudrem.