





Faworki

przepisy.pl



Składniki:

- mąka tortowa - 50 dekagramów
- cukier puder - 4 łyżki
- kwaśna śmietana - 8 łyżek
- spirytus - 2 łyżki
- żółtko - 5 sztuk
- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 łyżki
- cukier puder do dekoracji - 1 unit

 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  100 °C 

Sposób przygotowania:

1. Wszystkie składniki dokładnie łączymy, wyrabiamy ciasto tak długo, aż będzie miękkie i elastyczne (z pęcherzykami w środku).
2. Dzielimy ciasto na części i wałkujemy dość cieniućko.
3. Radełkiem kroimy paski i formujemy chruściki.
4. Smażymy na oleju na złoty kolor, odsączamy na bibułce.
5. Studzimy i obficie posypujemy cukrem pudrem. Smacznego!

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl