



Faworki

z cukrem pudrem

"Międzynarodowo, edukacyjnie i kulturowo"



Stowarzyszenie
Centrum Wspierania
Organizacji Pozarządowych
i Inicjatyw Obywatelskich



universal
MOBILITY



1 duża blacha



45 minut

SKŁADNIKI

- 1 kg mąki pszennej
- 3/4 szklanki piwa
- 3/4 szklanki żółtek
- szczypta soli
- 1 kostka smalcu
- szklanka oleju
- 200 g cukru pudru
- 1 opakowanie cukru wanilinowego

PRZYGOTUJ

- 2 szklanki
- głęboką patelnię/ garnek
- sito z drobnymi oczkami
- stolnicę
- walek
- nóż

PRZYGOTOWANIE

1. Ustawiamy dwie szklanki. Jedną z piwem, a do drugiej wbijamy żółtka do osiągnięcia poziomu piwa.
2. Zawartość szklanek wlewamy do miski, dodajemy mąkę, dodajemy sól, mieszamy składniki.
3. Przenosimy ciasto na stolnicę lub blat, posypany mąką, i wyrabiamy je przez kilka minut, bijemy ciasto, dobrze rozgniatamy aż będzie gładkie i elastyczne.
4. Rozwałkujemy ciasto możliwie cienko. Kroimy na paski o szerokości 2-3 cm i długości ok. 10-12 cm.
5. Na środku każdego paska robimy nacięcie i przeciągamy jedno z końców przez nacięcie, tworząc charakterystyczny kształt faworka.
6. W głębokim garnku lub rondlu rozgrzewamy olej i smalec. Faworki smażymy partiami z obu stron, aż staną się złociste.
7. Faworki wyjmujemy wyjmujemy, odsączamy z nadmiaru tłuszczu.
8. Gdy lekko ostygną, posypujemy je obficie cukrem pudrem wymieszanym z cukrem wanilinowym.

Smacznego!

Material przeznaczony do bezpłatnego użytku.

