



Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)

Faworki

Czy też chrust

Składniki:

- mąka , 25 dag
- tłuszcz, 30 dag
- żółtka, 4 szt.
- spirytus, 1 łyżk.
- sól, 1 szczypta
- cukier waniliowy, 5 dag

Sposób przygotowania:

Tłuszcz posiekać z mąką. Ukształtować na stolnicy wianuszek, dodać żółtka, sól i spirytus, zarobić nożem tak gęste ciasto, by przy wałkowaniu jak najmniej podsypywać mąką. Gdy część mąki złączy się z żółtkami, oczyścić nóż, i ciasto zagniać dłonią tak długo, aż utworzy ono jednolitą, gładką masę. Nastawić tłuszcz do smażenia. Ciasto podzielić na kilka części, wywałkować niezbyt grubo, pokrajać na długie paski, szerokie na dwa palce. Każdy kawałek ciasta poziomo przekrajać przez środek, przewinać. Zrobić próbą temperatury tłuszczu; gdy kawałeczek włożonego ciasta natychmiast odskakuje od dna i wypływa na powierzchnię silnie się smażyć, tłuszcz jest nagrany odpowiednio do smażenia. Wtedy ciasto omieść z mąki szczoteczką, włożyć na gorący tłuszcz, gdy się zrumieni odwrócić szpikulcem. Ciasto dosmażyć, wyjąć na bibułę dla osaczenia z tłuszczu. Osaczony chrust ułożyć na talerzu, posypać cukrem z wanilią i przenieść, układając chrust na półmisku.

