



Tekst i zdjęcie: **Tolek** - Kuchcik (90)

Złociste faworki Danusi

bardzo prosty i smaczny przepis na cieniutkie i kruche faworki

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: łatwe

Sposób przygotowania: smażone

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- mąka , 30 dag
- masło, 20 dag
- żółtka, 3 szt.
- Śmietana 18% , 1 szkl.
- mors (alkohol, 100 g
- sól spożywcza, 0 szczypta
- olej lniany , 0 oz
- cukier puder, 0 oz

Sposób przygotowania:

Mąkę wysypać na stolnicę, dodać masło, żółtka i szczyptę soli, alkohol(dowolny). Dokładnie wyrobić. Ciasto cienko rozwałkować, formować faworki. Piec w rozgrzanym tłuszczu. odsączyć nadmiar oleju na ręczniku papierowym. Po przestygnięciu posypać cukrem pudrem. Smacznego!

