



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:

- cukier puder, 0 oz
- olej, 0 oz
- sól spożywcza, 0 szczypta
- mors (alkohol, 100 g
- Śmietana 18% , 0.5 szkl.
- żółtka, 6 szt.
- masło, 4 dag
- mąka , 25 dag

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(do oleju dodaję również smalec).Odsączyć nadmiar oleju na ręczniku papierowym. Po przestygnięciu posypać cukrem pudrem. Smacznego!

