



Karnawałowe faworki

Składniki

Ciasto

- 500 g mąki Basi Tortowej Extra
- 8 żółtek
- $\frac{3}{4}$ szklanki gęstej, kwaśnej śmietany
- 2 łyżki cukru pudru
- $\frac{1}{4}$ łyżeczki soli
- 1 łyżka spirytusu
- Smalec do smażenia

Sposób przygotowania

Sposób przygotowania

Z suchych składników (mąka, cukier puder oraz sól) usypujemy kopiec, w którym zamieszczamy żółtka ze spirytusem. Śmietanę dodajemy stopniowo, aby uzyskać gęste i zwarte ciasto. Gdy ciasto zostanie zagniecione, należy je obić, dzięki czemu ciasto będzie pulchne i napowietrzone. Tak przygotowane ciasto należy rozwałkować i kroić nożykiem do pizzy na paski np. 2cmx10 cm. Paski nacinamy po środku, a następnie przekładamy jeden koniec ciasta, by uformować kształt faworka. Faworki smażymy w gorącym rozpuszczonym smalcu ok. 1 minutę z każdej strony. Usmażone, odsączamy na papierowym ręczniku i posypujemy cukrem pudrem.