



# Faworki drożdżowe

## Składniki

### 500 g Mąki Basia extra wypiek

- 100 g masła w temp pokojowej
- 50g drożdży
- 1 szklanki ciepłego mleka
- 1 jajko
- 2 żółtka
- 3 łyżki cukru
- Szczypta soli
- 2 łyżki spirytusu
- Olej lub smalec do smażenia
- Cukier puder do posypania

## Sposób przygotowania

### Sposób przygotowania

Drożdże, mleko i cukier umieść w naczyniu i odstaw zaczyn do wyrośnięcia na około kwadrans. Następnie zagnieć zaczyn razem z resztą składników. Ciasto przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na około godzinę. Gdy ciasto wyrośnie, odrywaj z niego kawałki i wałkuj na blacie posypanym mąką na cienkie placki. Placki pokrój na paseczki i formuj faworki. Smaż na bardzo dobrze rozgrzanym oleju lub smalcem na złoty kolor. Wykładaj na ręcznik papierowy do odsączenia. Gdy ostygną posyp cukrem pudrem. Smacznego.