

FAWORKI



350 g mąki (około 2 szklanki)

4 żółtka

½ szklanki śmietany 18%

½ łyżeczki cukru

1 łyżeczka spirytusu

Tłuszcz do smażenia

Cukier puder do posypania faworków

Do przesianej mąki dodać cukier, żółtka, śmietanę i spirytus – wyrobić gładkie ciasto. Nakryć ściereczką i pozostawić na pół godziny, aby odpoczęło. Następnie podzielić ciasto na dwie lub trzy części i każdą rozwałkować bardzo cienko. Pokroić na paski, każdy naciąć w środku i przewinąć, ułożyć na ściereczce lub stolnicy. Po uformowaniu wszystkich faworków, smażyć na rozgrzanym tłuszczu. Faworki wyjąć, osączyć i posypać cukrem pudrem.