

Faworki drożdżowe

Faworki drożdżowe z tego przepisu wychodzą pyszne i wyjątkowo delikatne. Rozpływają się w ustach i gwarantujemy, że będą szybko znikać z Twojego stołu! Idealna przekąska na Sylwestra i karnawał.

Składniki:

2 szklanki mąki pszennej
20 g masła
30 g drożdży Babuni lux
2 łyżki cukru
4 żółtka
1 jajko
4 łyżki kwaśnej śmietany 18%
1 łyżka spirytusu
0,5 l oleju
1 opakowanie cukru wanilinowego
cukier puder

Przygotowanie:

1. Drożdże utrzyj z cukrem.
2. Masło, żółtka, jajko, śmietanę i spirytus połącz z mąką, dodaj utarte drożdże i zagnieć ciasto jak na pierogi.
3. Rozwałkuj na kształt prostokąta.
4. Pokrój ciasto na paski o szerokości ok. 3 cm i długości 10 cm. W środku każdego paska zrób nacięcie nożem, przez które przełoż jeden koniec faworka.
5. Przykryj faworki ściereczką i pozostaw na około 40 minut.
6. W garnku rozgrzej ok. 0,5 l oleju.
7. Faworki wrzucaj na rozgrzany olej partiami, nie za dużo na raz. W trakcie smażenia obracaj je na drugą stronę. Rumiane z obu stron wyjmuj na kuchenny papier, a gdy ociekną z tłuszczu, posyp cukrem pudrem i cukrem wanilinowym.