

Faworki luksusowe

Moje pierwsze faworki kompletnie nie nadawały się spożycia, nawet największy fan tych wypieków określił je jako absolutnie nie jadalne. W zaistniałej sytuacji należało udać się na szkolenie do prawdziwego specjalisty w tej dziedzinie w osobie mojej własnej rodzicielki. Mamy - mają to do siebie, że oprócz sprawdzonych przepisów zapisanych w starych książkach czy zeszytach posiadają jeszcze wieloletnie doświadczenie i doskonale dopracowaną technikę 😊

Przepis pochodzi z książki „Ciasta słodkie i wytrawne” H. Lipińska, A. Woźniakowska

(Porcja na 0,8 kg)

Mąka pszenna - 2,5 szklanki,

Cukier puder do posypania - niepełna szklanka

Jaja (żółtka) -8 szt.

Śmietana gęsta kwaśna - 6 łyżek

Ocet - 2 łyżki

Sól do smaku - szczypta

Tłuszcz do smażenia (my tradycyjnie smalec) oraz ziemniak w plasterkach aby się nie przypalało.

Mąkę wymieszać z solą i usypać kopiec na stolnicy, żółtka wymieszać ze śmietaną w misce. dodać do maki, dodać ocet i zagnieść ciasto. Zagniecione ciasto należy jeszcze przez kilka minut delikatnie „pomasażać” a później przez jakieś 10 minut otłuc wałkiem.

Ciasto rozwałkować na cienki placek, pociąć na paski około 2-2,5 cm szerokości - 7 cm długości. W każdym pasku należy zrobić dziurkę i przewlec faworka. Smażyć na gorącym tłuszczu po kilka sztuk. Z faworkami smażyć plaster ziemniak, aby ewentualne kruszyny mąki nie paliły się w tłuszczu. Jeśli plaster się upiecze wyjmujemy i wkładamy kolejny. (Smażone ziemniaczki to produkt uboczny robienia faworków, które zniknęły w okolicznościach nieznanach. :))

Faworki smażyjemy po około 2 minuty z każdej strony, tak aby były lekko rumiane. Odsączamy na ręczniku papierowym a następnie obficie posypujemy cukrem pudrem.

Smacznego 😊

