

Faworki

Czas przygotowania: **30 min**



Potrzebne produkty Gellwe	Składniki
Cukier wanilinowy 15g	<p>mąka pszenna - 300 g</p> <p>masło - 30 g</p> <p>cukier puder - 15 g</p> <p>śmietana - 1-2 łyżki</p> <p>żółtka - 5 sztuk</p> <p>spirytus - 10-15 ml</p> <p>olej rzepakowy - 1 l</p> <p>cukier wanilinowy Gellwe - 1 opakowanie</p>

Krok	Opis przygotowania
1.	Żółtka utrzyj z cukrem wanilinowym, miękkim masłem i spirytusem. Dodaj mąkę i śmietanę, wymieszaj. Ciasto przelóż na podsypyany mąką stół i dokładnie wyrób.
2.	Wybijaj ciasto drewnianym wałkiem około 10 minut. Ciasto podziel na dwie części (by nie obsychało) i rozwałkuj na jak najcieńszy placek.
3.	Potnij radełkiem na 3 cm pasy, a następnie, pod skosem, na 10 centymetrowe kawałki. Na środku każdego paska zrób 6 cm nacięcie. Każdy faworek przepleć przez otwór w środku.

4. W garnku rozgrzej olej. Faworki smaź na rozgrzanym tłuszczu z obu stron na złoty kolor. Wyjmij, osącz na papierowym ręczniku i oprósz cukrem pudrem.

5. Smacznego!