

## KUCHARZE BRANŻOWEJ SZKOŁY 1. STOPNIA POLECAJĄ:

### Faworki

Składniki (ok. 60 sztuk):

- 400g mąki
- szczypta soli
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 jajko
- 5 żółtek
- 6 łyżek gęstej kwaśnej śmietany
- 1 łyżka spirytusu lub octu

Oraz:

- 1,5 kg smalcu lub 2 litry oleju
- cukier puder

Przygotowanie:

- Mąkę przesiać do miski, dodać sól i proszek do pieczenia, wymieszać. W drugiej misce ubić jajko i żółtka z łyżką cukru pudru na puszystą i gęstą pianę (ubijać ok. 8 minut, początkowo najlepiej na parze aby żółtka się ogrzały).
- Dodać do mąki, następnie dodać śmietanę i ocet /spirytus, zmiksować lub wymieszać łyżką. Połączyć składniki i zagnieść gładkie ciasto. Uformować kulę, zawinąć w folię spożywczą i odstawić na około 30-45 minut w temperaturze pokojowej (po tym czasie ciasto będzie łatwiejsze do rozwałkowania).
- Ciasto zagnieść, następnie rozwałkować na placek, złożyć na pół i znów rozwałkować, ponownie składać i rozwałkować jeszcze 2-3 razy, w międzyczasie można też tłuc ciasto wałkiem. W ten sposób uelastycznimy ciasto i wtłoczymy w nie powietrze.
- Ciasto podzielić na 4 części i kolejno rozwałkować na jak najcieńsze placki (im cieńsze, tym lepiej). Resztę ciasta trzymać zawinięte w folię spożywczą.
- Nożem lub radełkiem wycinać paski. W środku każdego paska zrobić nacięcie, przez które przełożyć (przewlec) jeden koniec ciasta. Odkładać na bok i trzymać pod ściereczką podczas wycinania kolejnych faworków.
- Rozgrzać olej do 180°C w szerokim garnku i wkładać do niego po kilka faworków jednocześnie (szybko urosną i pokryją się pęcherzami powietrza). Smażyć na złoty kolor, po około 30-60 sekund z każdej strony.
- Faworki układać na ręcznikach papierowych. Po ostudzeniu posypać cukrem pudrem.



Zdjęcie – deska do krojenia z uformowanymi faworkami



Zdjęcie – garnek w którym smażą się faworki



Zdjęcie – dwa talerze z usmażonymi faworkami