



Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego  
ul. Franciszkańska 137, 91-845 Łódź

### Technolog Spożywcza poleca

#### Faworki

##### Składniki:

- mąka typ 500 200g
- żółtka 3 szt.
- proszek do pieczenia 5g
- spirytus 1 łyżka
- szczypta soli
- olej lub frytura do smażenia 1-2 L
- cukier puder 100g
- cukier waniliowy 20g

##### Sposób wykonania:

1. Mąkę z proszkiem przesiej na stolnicę, zrób wgłębienie.
2. Połącz ze wszystkimi składnikami, starannie wyrób ciasto.
3. Pozostaw do leżakowania na 0,5-1 godz.
4. Zbijaj wałkiem, aż zaczną pojawiać się pęcherze powietrza.
5. Partiami rozwałkuj ciasto jak najcieniej.
6. Potnij na paski szerokości 2 cm, a następnie te paski na odcinki ok. 8 cm.
7. Zrób nacięcia, uformuj faworki, każdy lekko rozciągnij.
8. Nagrzej tłuszcz we frytkownicy do temperatury 160-170°C
9. Smaż partiami po obu stronach, przewracając patyczkiem.
10. Rumiane faworki wyjmuj łyżką cedzakową.
11. Odsącz na ręczniku papierowym.
12. Cukier puder przesiej, wymieszaj z cukrem waniliowym.
13. Faworki posyp cukrem pudrem.

**Smacznego!**