

Karnawałowe Faworki babci Tereski

Dodany przez Kasia Łukasiewicz

środa, 26 lutego 2014 10:04 - Poprawiony wtorek, 25 lutego 2014 19:36

Przepis ten krąży w naszej rodzinie od pokoleń. Sprawdzony, daje gwarancję delikatnych, chrupiących pyszności. W trakcie feriewego pobytu Julka miała okazję pomagać babci i oto efekty :)



fot. Julka Łukasiewicz

Składniki:

- 40 dkg mąki
- 6 żółtek
- 10 łyżek kwaśniej śmietany
- 1 łyżka spirytusu
- 2 kostki smalcu ? do smażenia

Karnawałowe Faworki babci Tereski

Dodany przez Kasia Łukasiewicz

środa, 26 lutego 2014 10:04 - Poprawiony wtorek, 25 lutego 2014 19:36



Zagotuj ciasto w wodzie, aż będzie miękkie i rozciągliwe. Następnie rozwałkuj je na małe kawałki. Będą lekko opadnięte, więc nie przesadzaj z ciastem. Po ugotowaniu faworki należy je przetrzepać w przecedniku i posypać cukrem.

Karnawałowe Faworki babci Tereski

Dodany przez Kasia Łukasiewicz

środa, 26 lutego 2014 10:04 - Poprawiony wtorek, 25 lutego 2014 19:36



Karnawałowe Faworki babci Tereski

Dodany przez Kasia Łukasiewicz

środa, 26 lutego 2014 10:04 - Poprawiony wtorek, 25 lutego 2014 19:36



Środa, 26 lutego 2014 10:04
Kasia Łukasiewicz

Karnawałowe Faworki babci Tereski

Dodany przez Kasia Łukasiewicz

środa, 26 lutego 2014 10:04 - Poprawiony wtorek, 25 lutego 2014 19:36



fot. Julka Łukasiewicz