

# Faworki – przepis od mistrza cukiernictwa!

W tym roku serwuję Wam naprawdę zacne [przepisy na Tłusty Czwartek](#). Pojawiły się już najlepsze pączki jakie do tej pory robiłam ([zobacz tu](#)), a teraz mam dla Was przepis na faworki prosto od Wojciecha Rzepeckiego, czyli znanego trójmiejskiego mistrza cukiernictwa! Wojtek ma swój [fanpage](#) – dajcie mu like niech się dzieli z nami pysznymi przepisami :).

## Najlepsze faworki

[Inspiracja](#)



## Przepis na faworki

- 3/4 szklanki gęstej śmietany
- 6 żółtek
- 450 g mąki pszennej
- szczypta soli
- 2 łyżki spirytusu
- cukier puder do posypania
- olej lub smalec do smażenia

## Jak zrobić faworki?

Wszystkie składniki wymieszać ze sobą i zagnieść, a następnie zostawić ciasto na 10 minut do odpoczynku. Po tym czasie drewnianym wałkiem

uderzać w ciasto i zagniatać i tak przez około 5 minut.  
Zostawić ciasto  
znowu do odpoczynku na kilka minut, a następnie podzielić  
sobie na  
mniejsze części i wywałkować najcieniej jak się da. Pokroić na  
paski,  
zrobić nacięcie w środku i przewinąć ciasto przez dziurkę  
tworząc  
faworka. Zostawić znowu na kilka minut i następnie smażyć  
partiami w  
rozgrzanym tłuszczu do 180 st.C. Po chwili smażenia obrócić  
faworki na  
drugą stronę do smażenia np. patyczkiem do szaszłyków. Po  
wyjęciu  
odsączyć z tłuszczu na papierze do pieczenia, a przed podaniem  
obficie  
posypać cukrem pudrem. Faworki gotowe! ☐



*dusiowakuchnia.pl*



dusiowakuchnia.pl









*dusiowakuchnia.pl*