

# Faworki na tłusty czwartek

W tym roku totalnie zapomniałam o Tłustym Czwartku... chyba dlatego, że wciąż szykuje przepisy na Walentynki... Dlatego dopiero teraz dodaje przepis na faworki czy inaczej nazywany chruścik ☐

Przepis jest jak zwykle bardzo prosty, troszkę wymaga od nas siły podczas wyrabiania ciasta. Pamiętajcie by długo je bić wałkiem lub zwyczajnie rzucać o blat, musimy je dobrze napowietrzyć!

Jak to w Tłusty Czwartek to musi być tłusto, czyli nie obejdzie się bez smażenia w głębokim tłuszczu. Raz w roku możemy sobie przecież na to pozwolić ☐

Nie zapominajcie też o dwóch przepisach, które już są na blogu:

<http://wszystkomaniaczka.pl/category/tlusty-czwartek/>

## FAWORKI

### Przelicznik kulinarny

|                         |                          |               |
|-------------------------|--------------------------|---------------|
| Mąka pszenna<br>(biała) | 1 szklanka = 150g - 170g | 1 łyżka = 10g |
| Cukier                  | 1 szklanka = 240g        | 1 łyżka = 14g |

### Składniki:

2 szklanki mąki  
4 żółtka  
4 do 5 łyżek śmietany  
1 łyżka cukru  
1/2 łyżeczki soli  
1 łyżka wódki lub spirytusu  
+ oczywiście olej do smażenia



### Wykonanie:

Zaczynamy oczywiście od wyrobienia ciasta. Najpierw mieszamy ze sobą suche składniki, a następnie dodajemy żółtka i wódkę. Zaczynamy wyrabiać i dodajemy śmietanę.

Staramy się bardzo dobrze i mocno ugniatać, aby powstało gładkie ciasto.

Gdyby jednak było za suche dodajemy jeszcze łyżkę śmietany. Gdy ciasto jest wyrobione czas na bicie!

Staramy się uderzać wałkiem o ciasto lub zwyczajnie rzucać kulką o blat.

Powtórzmy ten proces przez około 4 do 6 minut, musimy napowietrzyć ciasto.

Następnie wałkujemy wszystko na cienkie placki, dobrze jest też złożyć je na pół i powtórzyć proces jak robi się w przypadku ciasta francuskiego.



Gdy ciasto jest już cieniutko rozwałkowane kroimy je na paski grubości 3 cm, a następnie na równoległoboki i nacinamy je na środku.

Składanie faworków polega na złapaniu jednego rogu i przełożenie go przez dziurkę, następnie odwróceniu faworka na drugą stronę i delikatnym rozciągnięciu.



Tak przygotowane faworki smażymy na rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor.  
Pamiętajmy by odsączyć je po smażeniu na ręczniku papierowym i dokładnie przyprószyć cukrem pudrem.



**TŁUSTEGO !!!! <3**

