



## Faworki, chrusty, chruściki

### Faworki bezglutenowe

- 290 g miksru mąki bezglutenowej (ok. 2 szklanki)
- 1 łyżka masła
- 3 żółtka
- szczypta soli
- 200 ml gęstej kwaśnej śmietany 18%
- 2 łyżeczki octu jabłkowego

### Dodatkowo

- olej rzepakowy do głębokiego smażenia
- cukier puder do posypania



### PRZEPIS NA 1 PATERĘ FAWORKÓW



Bezglutenowy

### ZAWIERA:



Jaja



Nabiał



Cukier

To przepis mojej mamy, który zmodyfikowałam na własne, bezglutenowe potrzeby. Prócz innej mąki, która sprawdza się w tym przepisie idealnie, zamieniłam też spirytus na ocet jabłkowy.

1. Mąkę przesiej na stolnicę, dodaj masło i posiekaj nożem.
2. Dodaj żółtka, sól, ocet i śmietanę. Zagnieć na jednolite, elastyczne ciasto i wyrabiaj kilka minut (jeśli będzie wciąż za gęste, dodaj troszkę śmietany).
3. Wybij je drewnianym wałkiem: uderz ciasto z całej siły, złóż i ponownie uderz. Powtórz to kilkakrotnie.
4. Ciasto rozwałkuj na cienkie placki (ja wałkowałam na ok. 2 mm – cieńsze rwały się podczas smażenia w miejscu wywiniecia).
5. Wycinaj nożem paski ok. 10×3 cm. W środku zrób nacięcie i przewlekaj koniec faworka przez środek.
6. Smaż po kilka faworków na raz w gorącym i bardzo głębokim oleju.
7. Kiedy faworki zaczną się rumienić, obróć je drewnianą łopatką lub widelcem i smaż jeszcze chwilę na złoty kolor.
8. Usmażone faworki osącz z tłuszczu na papierowym ręczniku. W połowie smażenia możesz wymienić olej na nowy.
9. Po wystudzeniu, posyp cukrem pudrem.

