



FAWORKI

Składniki:

- 250 g mieszanki *Multi Mix* z firmy *Bezgluten*
- 140 g śmietany 18%
- 4 żółtka
- 1 łyżka octu
- 1 łyżeczka cukru
- 1/4 łyżeczki soli
- olej do smażenia (około 0,5 l)
- cukier puder do posypania
- mieszanka *Multi Mix do posypania stolnicy*

Wykonanie:

- z mąki usypać na stolnicy kopczyk, na środku kopczyka zrobić niewielki dołek, dodać wszystkie pozostałe składniki i wyrobić ciasto
- posypać stolnicę mąką i cienko rozwałkować ciasto
- z ciasta wykroić prostokąty o wymiarach około 10 cm * 3 cm, każdy prostokąt naciąć na środku (wzdłuż) na około 3 cm, a następnie przeciągnąć kawałek ciasta przez otwór
- w garnku rozgrzać olej
- faworki wrzucić do garnka i smażyć na złoty kolor
- po wyciągnięciu z garnka faworki odsączyć z tłuszczu na papierowym ręczniku
- posypać cukrem pudrem

Przepis udostępniła firma *Bezgluten*