



FAWORKI 2

Składniki:

- 250 gram mieszanki bezglutenowej - do wyboru: *Mix C* z firmy *Schär*, *Multi Mix* z firmy *Bezgluten* lub *Ekstra Uniwersalna Mieszanka Bezglutenowa* z firmy *Bezgluten*
- 140 gram śmietany 18%
- 4 żółtka
- 1 łyżeczka cukru
- ¼ łyżeczki soli
- 1 łyżka spirytusu
- 1 łyżeczka bezglutenowego proszku do pieczenia
- olej do smażenia (najlepiej kokosowy) w zależności od średnicy garnka - około 700 ml
- cukier puder do posypania

Wykonanie:

- wymieszać wszystkie składniki i zagnieść ciasto do jednolitej masy, aż uzyska kształt gładkiej kuli (ciasto można również wyrabiać na stolnicy ręcznie lub za pomocą robota kuchennego z hakiem)
- następnie rozwałkować ciasto podsypując niewielką ilością mąki do grubości około 2 mm
- z ciasta (najlepiej za pomocą radełka do ciasta) wykrawać prostokąty o wymiarach 10 x 3 cm
- w środku każdego prostokąta zrobić nacięcie o długości około 3 cm
- przez nacięcie przeciągnąć jeden z końców prostokąta, aby uformować kształt faworka
- olej rozgrzać w garnku o grubym dnie
- faworki smażyć w rozgrzanym tłuszczu z obu stron na złoty kolor
- usmażone faworki ułożyć na papierowym ręczniku w celu odsączenia tłuszczu
- przed serwowaniem ostudzone faworki posypać cukrem pudrem