



Faworki to wypieki, które zawsze pojawiały się w naszej rodzinie w tłusty czwartek, razem z pączkami. Trochę czasochłonne, ale ten smak wynagradzał czas spędzony przy ich przygotowywaniu. Faworki również przygotowywano na święta Bożego Narodzenia i Wielkiej Nocy.

Zrobienie faworków niestety trwa ok. 2 godzin, choć kulinarnie jest to bardzo proste. Ale najlepiej rozpocząć ich przygotowywanie dzień wcześniej, żeby ciasto przeleżało się w lodówce. Chłód powoduje, że wypieki będą bardzo kruche, a o to chodzi. Przecież druga nazwa "chrust" zobowiązuje. A ten chrust to stąd, że wypieki są kruche i łamią się z charakterystycznym trzaskiem, jak chrust w lesie.

### **Potrzeba:**

- 5 jajek (same żółtka),
- ok 300 g mąki,
- 5 łyżeczek do herbaty octu,
- 1 łyżeczkę spirytusu (można z tego zrezygnować),

- 5 łyżeczek śmietany 18%,
- cukier wanilinowy 16 g,
- 1,5 kostki smalcu i olej do smażenia.

{gallery}faworki{/gallery}

### Przygotowanie:

Na stolnicę wysypać 5 czubatych łyżek mąki (tj. ok 200 g), dodać 5 żółtek, 5 łyżeczek octu, 5 łyżeczek śmietany i 1 łyżeczkę spirytusu. Wszystko zagnieść. Ciasto z początku będzie się lepiło do rąk, z czasem przestanie, ale będzie dość miękkie. Zagniatając ciasto dodawać pozostałą mąkę. (W rodzinnym przekazie napisano, że zagnieść tyle, ile się da. To jest ok. 100 gramów). Ciasto robi się sprężyste. Można użyć też miksera, co ponoć jest lepsze, bo ciasto będzie lepiej napowietrzone. Zagniecione ciasto stłuc wałkiem albo tłuczkiem. Robić to intensywnie kilka minut. To spowoduje, że faworki będą kruche. Jeśli zaczęliśmy przygotowywanie ciasta dzień wcześniej, to wstawić je na noc do lodówki. Jeśli nie, to wstawić do zamrażarki na godzinę.

Schłodzone ciasto podzielić na 3 części. Każdą rozwałkować na cienko. Im faworki cieńsze, tym lepsze. Z tak rozwałkowanego ciasta wykroić paski o szerokości ok. 3 cm i długości 12-13 cm. (Sprawdzone doświadczalnie, że faworki dłuższe niż 15 cm i cieńsze niż 2 cm łamią się podczas smażenia). Ciąg można specjalnym radełkiem o karbowanym kółku, ale także zwykłym nożem. Wtedy brzegi będą proste. W środku każdego paska wykroić szparę, przez którą przewlec jeden z końców. Zrobi się coś, co ma przypominać kokardkę (patrz foto). Na patelni rozgrzać smalec, dodać do niego trochę oleju (tak 1/3) i smażyć faworki w głębokim tłuszczu. Nawiasem mówiąc faworki obok [&gt;&gt;&gt; zupa gulaszowa](#), to jedyne potrawy, do których przygotowania używamy smalcu. Po 2-3 turach smażenia wymienić tłuszcz na patelni, bo ten poprzedni może być już spalony (pojawia się w nim czarne płatki). Faworków smażyć długo nie trzeba, raczej trzeba uważać, aby ich nie spalić. Kiedy będą miały złoty kolor odwrócić na drugą stronę i ją też podsmażyć na złoty kolor. Wyjąć i odłożyć, aby tłuszcz obciekł. Dobrze do tego nadaje się papier do pieczenia albo papier śniadaniowy. Ręczniki kuchenne są za miękkie i potrafią przywierać do faworków, więc ich nie polecamy. Faworki wyłożyć na półmisek i

posypać cukrem pudrem. Żeby ustrzec się przed grudkami cukier przesypać przez gęste sitko, a jeśli cukier jest trochę skawalony, to rozcierać go tłuczkiem lub łyżką. Z podanych proporcji wychodzi ok. 100 sztuk faworków.

Faworki są pyszne, ale trzeba pamiętać, że są bardzo kaloryczne! SMACZNEGO!