





Lany chrust faworki

 smakujmy

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 12 porcji

Składniki:

jajka - 3 szt.

mąka - 22 dag

mleko - 150 ml

cukier waniliowy - 1 opakowanie

sól - 1 szczypta

alkohol (rum, wódka, whisky) - 20 ml

cukier puder - 5 łyżka

tłuszcz do smażenia -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Żółtka oddzielić od białek, ucierać z 1 łyżką cukru pudru i cukrem waniliowym. Następnie małymi porcjami dodawać mąkę, mleko i alkohol i dalej miksować. Mąka powinna być przesiana i zmieszana ze szczyptą soli. Na końcu połączyć z ubitymi na sztywno białkami. Jak ciasto jest za płynne to można dodać mąki, jak za gęste mleka.

W rondlu rozgrzać olej i porcjami wyciskać na niego ciasto, tworząc zawijasy. Można to robić za pomocą rękawa cukierniczego. Chruściki smażyć na rumiano ze wszystkich stron. Wyjmować łyżką cedzakową na papierowy ręcznik, odsączyć z tłuszczu. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.