

# **Faworki**

## **Składniki**

*na około 50 sztuk*

300 g mąki orkiszowej typ 700

4 żółtka

1 łyżka octu

5 łyżek jogurtu, około 100 g

0,5 kg masła klarowanego <sup>(1)</sup>

*przygotujcie taką ilość masła, by po rozpuszczeniu na patelni tłuszcz miał głębokość co najmniej 3 cm*

3 łyżki wiórków kokosowych <sup>(2)</sup>, zmielonych na drobno

## **Wykonanie**

1. Wszystkie składniki wymieszać i zagnieść elastyczne ciasto.
2. W naczyniu, które długo utrzymuje temperaturę (np. żeliwnej patelni lub rondlu z grubym dnem), rozpuścić masło klarowane. Podgrzać do temperatury 180 stopni. Jeśli nie macie termometru kuchennego, podgrzejcie tłuszcz do najwyższej możliwej temperatury, ale tak, żeby nie zaczął dymić.
3. W międzyczasie rozwałkować ciasto na bardzo cienki placek. Pokroić na paski o szerokości 5 cm i długości 15 cm. Każdy z pasków nacinać wzdłuż na środku (nacięcie ma mieć długość 7-8 cm). Przewlekać jeden z końców przez nacięcie i delikatnie strząsać, by powstał kształt faworków. Uformowane ciastka trzymać pod ściereczką, żeby nie obsychały.
4. Przygotowane faworki kłaść na rozgrzany tłuszcz (na patelni o średnicy 30 cm mieści się około 5-6 sztuk). Smażyć na złoty kolor z obydwu stron.
5. Gotowe faworki kłaść na ręczniku papierowym, który wchłonie nadmiar tłuszczu.
6. Wystudzone faworki można posypać zmielonymi wiórkami kokosowymi.

## **Wskazówki**

<sup>(1)</sup> **masło klarowane:** najlepiej zrobić je samemu (przepis znajdziecie [tutaj](#)); produkty dostępne w sklepie mają kontakt z plastikowym opakowaniem i mogą być „ulepszone” na każdym etapie produkcji; więcej o tłuszczach piszemy [tutaj](#)

<sup>(2)</sup> **wiórki kokosowe:** kupując wiórki kokosowe warto zwrócić uwagę na skład produktu; bardzo często dodaje się do nich dwutlenek siarki lub inne konserwanty; i nie mówcie, że nie macie pieniędzy na produkty bio - czasami produkty najdroższe zawierają szkodliwe dodatki, a te tańsze są w porządku - w przypadku bakalii płaci się głównie za markę; warto zwrócić uwagę, czy wiórki są duże i soczyste, czy też mają konsystencję miazgi węglowej – te drugie

to raczej odpadki w procesie produkcji, które mają dużo gorszy smak i prawie nie posiadają aromatu kokosa