

# Chruściki cienko wałkowane

*Chrusty, chruściki, faworki. Któż ich nie kocha? Przepis w sam raz na Tłusty Czwartek. Śmietana zamieniona na jogurt grecki, żeby alergik też mógł zjeść (Przy alergii na mleko śmietana uczuli dużo mocniej niż jogurt, który składa się tylko z fermentowanego mleka).*

Mąkę przesiewamy przez sitko, mieszamy z cukrem i solą, dodajemy żółtka, spirytus i jogurt. Zagniatamy wszystko na jednolitą masę. Ciasto musi być dobrze napowietrzone i wyrobione. Na koniec jest mięciutkie i nie przykleja się do palców. Ciasto wyrabiamy rękami i uderzamy drewnianym wałkiem, lekko je rozplaszczając. Rozplaszczone formujemy w kulę i znów rozgniatamy. Mówi się, że dobre faworki muszą dostać 100 uderzeń □ Całość powinna zająć około 15 minut. Jeśli po długim wyrabianiu ciasto wciąż klei się do rąk, dosyp mąki.

Od głównej kuli ciasta odrywamy kawałek. Resztę przykrywamy ściereczką. Mały kawałek ciasta wielkości dużego jajka lub śliwki rozwałkujemy najcieniej jak się da. Błat musi być lekko posypany mąką. Wykrawamy faworki wg wzoru. Wymiary pasków-prostokątów mogą być według uznania, u mnie faworki mają tak na oko 2-3 cm szerokości i 7-9 cm długości. Każdy prostokąt nacinamy w środku na jakieś 2cm i przekładamy przez dziurkę jeden koniec ciasta wywijając je.

W tym czasie można już nagrzewać olej w garnku lub frytkownicy, do ok 180 st.C. (w garnku trzeba sprawdzić termometrem, wrzucić kawałek surowego ziemniaka lub chleba- musi bulgotać). Wrzucony na tłuszcz faworek po 1-2 minutach obracamy i smażymy z drugiej strony, aż będą złociste jak pączki lub trochę jaśniejsze. Wyciągamy łyżką cedzakową, osączamy na papierze. Jak ostygną grubo posypujemy cukrem pudrem. Podczas smażenia faworki się nie posklejają i wypłyną na powierzchnię, więc można je do oleju wkładać jednego za drugim.

Każdemu wyjdzie inna ilość faworków w zależności jak cienko rozwałkujecie i jakie paski zrobicie. U mnie to były 3 duże talerze plus dużo zjedzonych w trakcie- ok 120 faworów.

Surowe ciasto można mrozić.

Przepis na 120 bardzo cieniutkich faworków

- 300g mąki pszennej
- 4 żółtka
- 1 łyżka spirytusu lub octu

- 1 łyżeczka cukru
- pół łyżeczki soli
- 3 czubate łyżki jogurtu greckiego
- olej rzepakowy (kokosowy lub smalec) do smażenia
- cukier puder do posypania