GRUBE FAWORKI

Grube faworki to smażone ciasteczka na głębokim oleju, finezyjnie zawinięte i posypane cukrem pudrem. Przepis na faworki grube dostałam od mamy, która nigdy nie uderzała ciasta wałkiem. W tym roku zrobiłyśmy je razem, gdy przyjechała do Nas na Dzień Babci do Krakowa. Nie miałam wtedy okazji zrobić zdjęć, więc usmażyłam chruściki ponownie parę dni później, zmieniając trochę wykonanie. Co dokładnie zmieniłam? Przeczytajcie uwagi pod przepisem i wszystko będziecie wiedzieć!
Polecam również OPONKI i ROZETKI na Tłusty Czwartek.

Obserwuj 'SP' na FB i INSTAGRAMIE, aby nie przegapić przepisów!

Składniki na ok 90 grubych faworków:

- 1080 g mąki pszennej (tj. 1 kg i 80 g) lub więcej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 500 ml kwaśniej śmietany **18%**
- 5 jajek (rozm. L)
- 220 g drobnego cukru
- 2 łyżki wódki/spirytusu/octu

1. W misce, za pomocą rózgi kuchennej lub widelca, mieszamy jajka z cukrem.
2. Mąkę z proszkiem do pieczenia przesiewamy do dużej miski lub na stolnicę. Dodajemy śmietanę, roztrzepane jajka z cukrem i wódkę. Mieszamy składniki i wyrabiamy ciasto, aż będzie gładkie i sprężyste. **Gdy ciasto bardzo się będzie kleić do rąk dodajemy więcej mąki. Ale uważajmy, aby nie przesadzić z ilością.** Ciasto może się trochę lepić.
3. Gotowe ciasto dzielimy na większe kawałki. Podsypujemy mąką i rozwałkowujemy na **grubość ok 5 mm**. Następnie wykrawamy z ciasta równe **paski o szerokości 4,5-5 cm**. Każdy pasek tniemy pod skosem, tworząc romby tak ,aby **dłuższy bok miał 7 cm**.
   W każdym rombie, na środku, nacinamy otwór o długości ok 1,5 cm. Następnie jeden koniec ciasta przeciągamy przez dziurkę i zawijamy (na filmie jest to dokładnie pokazane).
4. **Rozgrzewamy olej do 180°C**. Polecam użyć wysokiej patelni lub garnka. **Aby sprawdzić, czy olej jest odpowiednio gorący, wkładamy małe kawałki ciasta do oleju**. Gdy olej będzie miał odpowiednią temperaturę będzie bulgotał dookoła ciasta, które dość szybko wypłynie na powierzchnię.
5. Wkładamy faworki do rozgrzanego oleju i **smażymy, aż ładnie się zarumienią**. Obracamy na drugą stronę i smażymy do momentu uzyskania złoto-brązowego koloru ciasta.
6. Wyciągamy i studzimy. Lekko ciepłe, grube faworki dekorujemy cukrem pudrem.
7. Rozgrzewamy olej do **180°C**, ale po włożeniu kilku faworków **temperatura spadnie do ok 175°C. W takiej temperaturze smażę faworki.**

Uwagi:

1. Wszystkie składniki na faworki grube powinny mieć temperaturę pokojową.
2. Jeśli użyjecie **jajek o rozmiarze M**, to polecam dać **tylko 1 kg mąki** i dodać więcej w razie potrzeby.
3. Moja mama jajka z cukrem ubijała mikserem. Ja roztrzepałam je rózgą kuchenną i wyszły super. Wydaje mi się, że można też wszystkie składniki wymieszać od razu razem. Nie miałam niestety okazji tego sprawdzić.
4. **Grube faworki to jednodniowy wypiek.** Na drugi dzień nie są już miękkie w środku, ale do kawy idealne :).
5. Użyłam maki pszennej tortowej, typ 450.

Smacznego :).

Podoba Ci się przepis na faworki grube? Będzie mi miło jeśli udostępnisz go dalej!

Przepis można wydrukować. Kliknij w ikonkę drukarki poniżej i usuń w edytorze zdjęcia, aby wydrukować sam tekst!