

Faworki kruche, klasyczne

KOMPLET FAWORKI

Ciasto

FAWORKI	1.000 g
Margaryna	300 g
Jaja	200 g
Woda	200 g
łącznie Ciasto	1.700 g

wykonanie:

Wykonanie:

Składniki ciasta połączyć i wyrobić w miesiarce. Ciasto podzielić na porcje do wałkowania i odstawić do spoczynku. Następnie rozwałkować jak najcieniej i uformować faworki, odstawić do spoczynku. Smażyć na głębokim tłuszczu. Gotowe faworki posypać pudrem dekoracyjnym KOMPLET Neuschnee.

czas miesienia (miesiarka spiralna): 2 minuty – 1.

bieg, 2 minuty – 2. bieg

czas spoczynku ciasta: 20 minut / porcja surowego ciasta

czas spoczynku: 30 minut / uformowane faworki

temperatura smażenia: 175°C

czas smażenia: 2 minuty



Z dobrego upieczesz najlepsze!



info@komplet.com
www.komplet.com