



Doskonałość faworków Pani Jadzi zależy od ilości wziętych żółtek. Bierze się tyle łyżek śmietany, ile żółtek.

1 żółtko

1 łyżka śmietany

mąki pszennej tyle, ile zabierze, aby ciasto po wyrobieniu nie było ani za twarde, ani za miękkie a dobre do wałkowania.

1 łyżeczka alkoholu.

Wałkować, wykrawać, smażyć, posypać cukrem pudrem **i dzielić się z innymi smakiem, uśmiechem i życzliwością.**

Pani Jadzia i jej wyśmienite faworki.

"Tłusty czwartek" i faworki pani Jadzi

Wpisany przez redakcja
czwartek, 03 marca 2011 12:43

