

Tłusty czwartek i faworki Pani Jadzi

Wpisany przez redakcja
czwartek, 27 lutego 2014 11:07



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.**

Trudno nie wspomnieć dzisiaj śp. Pani Jadzi i jej wyśmienitych faworków.

