

Jedne ze zdrowszych faworków na Tłusty Czwartek

To są naprawdę dobre faworki. Idealnie smakują maczane w marmoladzie. Ponieważ nie są smażone na tłuszczu, a pieczone, to marmolada lub dobra konfitura pasują idealnie.

Inspiracja

ISO 250, F/5.6, 6s., ekspozycja +0,7. Zdjęcie z góry, faworki doświetliłam z boku białą kartką i odbiłam światło dzienne.



Składniki na około 25 faworków o 15 cm długości:

- 400 g mąki,
- 6 żółtek,
- 8 łyżek jogurtu naturalnego (użyłam 12% śmietany),
- 2 łyżki koniaku (użyłam spirytusu),
- 1/2 łyżeczki soli,
- ksylitol zmielony na pył do posypania

Wszystkie składniki umieść w robocie kuchennym i wyrób elastyczne ciasto. Dość długo na średnio wysokich obrotach – ok. 10 minut. Zostaw ciasto, by odpoczęło na jakieś 30 minut. Potem rozwałkuj po kawałku jak najcieniej i wycinaj radełkiem paski o szerokości około 2 cm. Każdy pasek natnij w środku i przeciągnij koniec paska przez powstałe nacięcie. Ułóż faworki na papierze do

pieczenia i piecz w piekarniku przez około 15 minut w 180 stopniach do zezłocenia. Kiedy już ostygną posyp cukrem pudrem. Podawaj z ulubioną konfiturą lub marmoladą.