

CHRUST czyli FAWORKI

(przepis z 1856 roku)

Smazone w głębokim tłuszczu, najczęściej smalcu. Zrobione z tak zwanego zbijanego ciasta, powinny być wyjątkowo lekkie, wręcz nieważkie i kruche, pokryte licznymi pecherzykami.

Ingredients

Na ½ kila maki najpiękniejszej, sianej
2 deka cukru mialkiego, sianego
7 żółtek
4 całe jaja
½ kieliszka araku
1 łyżka słodkiej, świeżej śmietanki

Zagnieść to razem i bić zgniecione ciasto wałkiem, długo i energicznie! Wytaczać jak najcieniej; potem krajać kolkiem do pierożków, w długie, ukośne paski i rzucać na gorący smalec- uważać bardzo, aby ogień nie był zbyt silny lecz ciągle równy. Usmażony chrust klasnąć na bibule – a gdy osiaknie, posypywać natychmiast cukrem z wanilią.

