

Nadziewane faworki



Potrzebne narzędzia*:

- stolnica (najlepsza jest silikonowa, np. [taka](#))
- wałek do ciasta (również silikonowy najlepiej się sprawdza. np. [taki](#))
- okrągły nóż lub radełko (radełko sprawi, że ciasteczka będą miały ładny falowany brzeg, może być też zwykły nóż)
- papier do pieczenia
- folia spożywcza
- [termometr cukierniczy](#) (nie jest konieczny ale ułatwi kontrolę temperatury)
- waga kuchenna (np. [taka](#))
- linijka (np. [taka](#), opcjonalnie)
- pędzelek silikonowy do smarowania ciastek białkiem (np. [taki](#))
- miski, łyżki, trzepaczka i garnek do smażenia

**dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.*

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w [sklepie Słodka Pasja](#) o 5 %,
a w [Miniowe Formy 3D](#) aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Nadziewane faworki



Potrzebne składniki (na ok. 30 sztuk):

Ciasto:

500 g mąki
100 g masła, pokrojonego na kawałki
1 łyżka cukru waniliowego (nie wanilinowego)
100 g cukru
szczypta soli
1 żółtko
200 ml mleka
olej do smażenia (dowolny, użyłam ok. 1l rzepakowego, może być też smalec)
1 białko (będzie potrzebne do sklejania faworków)
cukier puder do oprószenia gotowych ciastek

Nadzienie:

400 g ricotty lub twarogu (zmielonego lub przetartego przez drobne sitko)
1 łyżka cukru waniliowego
1/2 łyżeczki cynamonu
1 żółtko
skórka z 1 cytryny
100 g cukru pudru
100 g pokrojonej gorzkiej czekolady (używam Fin Care)

Nadziewane faworki



Opis przygotowania:

Ciasto:

1. Zagnieć suche składniki z masłem.
2. Dodaj roztrzepane żółtko z mlekiem. Zagnieć. Schłódź w lodówce min. godzinę.

Nadzienie:

1. Wymieszaj wszystkie składniki.

Nadziewanie i smażenie:

1. Rozwałkuj cienko ciasto.
2. Z ciasta wytnij prostokąty o wymiarach 5 x 10 cm.
3. Brzegi prostokąta posmaruj roztrzepanym białkiem.
4. nałóż łyżeczkę twarożku na ciasto.
4. Ciasto złoż na pół i sklej brzegi ze sobą.
5. Rozgrzej olej do temperatury 180 - 190°C. Smaż faworki ok 1,5-2,5 minuty. Odwracając je do pół minuty.
6. Gotowe faworki przekładaj na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym.
7. Posyp cukrem pudrem.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)