

KROUCHTIKI ou KARNAWALOWE FAWORKI

Ingrédients

300 gr de farine
5 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
1 œuf, plus 5 jaunes d'œufs
1 cuillère à soupe de spirytus (ou autre alcool aromatisé p.ex. rhum)
pincée de sel
huile pour la friture
sucre glace pour saupoudrer



Préparation

Première variante

Mélanger les ingrédients et travailler cette préparation pour obtenir une pâte lisse.
Etendre la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné.
Découper la pâte en rectangles et au centre de chaque morceau faire une fente y glisser une extrémité de la pâte. Cela formera une sorte de nœud.
Faire chauffer de l'huile, faire dorer les FAWORKI et ensuite déposer sur un papier absorbant la graisse.

Deuxième variante (à l'ancienne)

Travailler 5 jaunes d'œufs avec 2 cuillères de beurre, 1 cuillère de sucre et 1 cuillère de spirytus afin d'obtenir une pâte homogène. Tamiser la farine et l'ajouter à la préparation et incorporer 2 cuillères de crème fraîche.
Travailler la pâte jusqu'à l'apparition des poches d'air. Etendre la pâte puis la couper en bandelettes, préparer une fente au milieu et comme ci-dessus faire glisser une extrémité de la pâte de l'autre côté.
Faire frire à l'huile chaude.

Conseils :

Le spirytus peut être remplacé facilement par un autre l'alcool (l'alcool empêche la pénétration de la graisse à l'intérieur de la pâte pendant la friture)

Pour vérifier la température de l'huile, mettre un bout de pâte qui doit dorer et remonter rapidement sur la surface

Le sucre glace peut être mélangé avec de la cannelle ou du sucre vanillé

Pour éviter que les FAWORKI dorent trop vite, en ajoute une pomme de terre crue. Quand elle devient brune la remplacer par une autre.