

Favette (castagnole) / Favette (castagnole)



Boodschappenlijst

200 gram bloem, gezeefd
60 gram fijne suiker
1 eetlepel bakpoeder
snufje zeezout
de rasp van 1 citroen

2 vrije uitloop, bio eieren, medium
40 gram boter op kamertemperatuur
1 theelepel vanille-extract
optioneel 1 eetlepel anijslikeur
1 liter arachide-olie, om in te frituren

Zo maak je Favette

Roer de bloem, suiker, bakpoeder, zout en citroenrasp in een grote kom.

Maak een kuiltje in het midden en breek de eieren erin.

Voeg de boter, de anijslikeur (eventueel) en de vanille toe.

Roer alle ingrediënten met een houten lepel tot ze grof gemengd zijn.

Kneed het deeg nu met je handen tot je een gladde, elastische, enigszins plakkerige bal hebt.

Wikkel het in vershoudfolie en laat het deeg 5 minuten rusten

Vul driekwart van een diepe, middelgrote braadpan met arachide-olie.

Zet de pan op middelhoog vuur en wacht tot de olie **180°C** heeft bereikt.

Verdeel het deeg in vijf stukken van ongeveer dezelfde grootte.

Rol elk stuk uit tot lange slangen van ongeveer 1 cm dik, snij ze in stukjes van ongeveer 1 cm.

Rol elk stukje met je handpalmen tot een balletje (Favetta).

Bak de Favette in porties in ongeveer 4 minuten krokant en rondom goudbruin.

Giet ze af en leg ze op een bord bedekt met papieren handdoeken.

Laat ze iets afkoelen en bestrooi ze dan met poedersuiker.

Eet de Favette zodra ze klaar zijn in ieder geval nog dezelfde dag.

Favette (castagnole) / Favette (castagnole)



Shopping list

200g plain flour, sifted

60g caster sugar, plus extra for rolling

1 tablespoon baking powder

pinch sea salt

1 lemon, zested

2 free range, organic eggs, medium

40g unsalted butter, room temperature, diced

1 teaspoon vanilla extract

optional 1 tablespoon of anise liqueur

1 liter sunflower oil, for frying

How to make Favette

Mix flour, sugar, baking powder, salt and lemon zest in a large bowl.

Make a well in the center and break the eggs into it.

Add the butter, the anise liqueur (if using any) and the vanilla.

Stir all the ingredients with a wooden spoon until roughly combined.

Using your hands now, knead the dough until you have a smooth, elastic, slightly sticky ball.

Wrap it in cling film and allow to rest for 5 minutes

Fill three-quarters of a deep, medium-sized skillet with sunflower oil.

Place it over a low-medium heat and wait for the oil to reach **180°C**.

Divide the dough into five chunks of roughly the same size.

Roll each chunk out into long ropes that are about 1cm thick.

Then cut them into small pieces, about 1cm long.

Roll each piece into a ball (Favetta) using your palms.

Fry the Favette in batches until crisp and deep golden all around, for about 4 minutes.

Drain and transfer them to a plate covered with paper towels.

Leave them to cool slightly, then roll in caster sugar.

Eat the Favette as soon as you finish or within the same day.