

# Alcazale



Mmm, alcazale!!! Asa veti exclama dupa ce le veti gusta prima oara

□

Pentru ca sunt extraordinar de gustoase! Cele mai bune fursecuri cu nuci si uplutura de cacao!

Iar aici, **Fursecuri pentru Mos Craciun**, aveti o alta idee asemanatoare...si extrem de delicioasa! :))

## Ingrediente:

### Pentru aluatul de fursecuri:

- 4 albusuri
- 1 cana de zahar pudra
- 4 cani de nuci macinate

### Pentru crema:

- 4 galbenusuri
- 3 linguri zahar
- 100 ml lapte

- 1 lingura cacao
- 200 g unt

## Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 170-175 grade C (foc domol).

Se bat albusurile spuma tare cu zaharul pudra. Se adauga nucile macinate (se foloseste o cana „clasica”, de 250 g). Aluatul nu trebuie sa curga ci trebuie sa fie vartos, asa ca daca simtiti ca mai trebuie adaugata nuca, faceti-o! Eu, de ex. am mai adugat un pic de migdale macinate fiindca mi s-a parut ca inca nu avea consistenta adecvata.

Din aceasta compositie se ia cu lingurita si se aseaza in tava. Se pun gramajoare cat de mici , pentru ca atunci cand aceste alcazale se servesc, nu trebuie sa se muste din ele, ci sa se manance „dintr-o imbucatura” ☐



Se dau fursecurile la cuptor timp de 8-10 minute. Trebuie mai mult uscate nu prajite rau.



Asa arata coapte: fata-spate □



Si cam asa vor arata cand vor fi gata (alegeti fursecuri de aceeasi marime atunci cand le umpleti cu crema):



Pentru crema, se pun toate ingredientele la foc moderat. Se amesteca incontinuu ca sa nu se coaguleze galbenusul. Crema e gata cand are consistenta unei smantani foarte groase:



Se da crema la rece pentru cel puțin câteva ore pentru a deveni ca un unt rece.

Fursecurile se lipesc doua cate doua (cu cate o lingurita de crema) si se pudreaza din belsug cu zahar pudra. Se lasa cel puțin 8 ore sa se patrunda cu crema:



Pozele vechi ☐

Reteta preluata de la Lapona Enigel