

Banuti cu gem



Acesti banuti cu gem, cu guler alb de cocos, crocanti si aromati, ne-au potolit astazi pofta pentru **fursecuri** ☐

Eu i-am facut de post, fiindca azi e vineri si multa lume tine post, dar daca nu va intereseaza aspectul asta ii puteti prepara „de dulce”.

Deliciosi, fara indoiala, si asa :))

Ingrediente:

- 150 g unt sau margarina
- 2 linguri miere
- 10 linguri zahar pudra
- 250 g faina
- un praf de sare
- o lingura suc de lamaie
- o lingurita rasa cu bicarbonat sau praf de copt
- **gem de caise**

- nuca de cocos

Mod de preparare:

Amestecam mai intai margarina cu zaharul, cu ajutorul mixerului, pana se spumeaza; adaugam apoi mierea, sucul de lamaie, bicarbonatul/praful de copt si praful de sare (cat luati cu trei degete). Adaugam faina cernuta si framantam pana obtinem un aluat omogen.

In continuare, adunam aluatul in forma de bila si il punem la frigider pentru minim 15 minute.

In timpul asta, incalzim cuptorul la 175 grade C (foc moderat) si tapetam o tava mare, de fursecuri, cu hartie de copt.

Pentru a forma „banutii”, presaram cu faina suprafata de lucru si asezam aluatul:



Intindem o foaie, nu foarte subtire, si decupam, cu o forma rotunda

sau cu gura unui paharel, discuri din aluat:





Le asezam pe tava, la distanta unele de altele, deoarece mai cresc la copt:



Coacem fursecurile aprox. 8-10 minute, sau pana cand capata o culoare aramie:





Le lasam la racit, dupa care le ungem cu gem de caise:



Le lipim apoi cate doua:



...si le tavalim prin nuca de cocos:

Laura
Sara



Laura
Sara



Simplu de tot!!!!!! ☐

Si pentru ca ne-au placut atat de mult, am mai facut o portie (ies cam 12-15 portii la o tura), dar sub forma de bile, ca si aici:

Biscuiti Truffle



...asta ar fi, asadar, varianta rapida, si mai putin crocanta ☐

P.S. Aluatul este unul foarte fraged, drept pentru care e usor sfaramicios si moale. Daca il intineti, insa, pe un „pat” de faina nu veti avea probleme cu el.

Puteti reduce cantitatea de zahar, dar va trebui sa adaugati in plus putina faina, adica atata cat „cere” aluatul (aluatul trebuie sa se intinda usor, fara sa se lipeasca excesiv de masa sau de sucitor)

Gemul de caise poate fi inlocuit cu un altul, dar neaparat acrisor.