

Butoiasi



De cand am vazut prima oara reteta asta de Butoiasi, am stiut ca ii voi incerca imediat! ☐ Ma gandeam ca trebuie sa fie extraordinar de gustosi...si chiar asa s-au dovedit a fi!

Ce alt desert mai are o combinatie de gusturi atat de apetisanta?! Baza frageda, invelisul de beza si, dupa caz, nuca macinata, transforma aceste mici **fursecuri** intr-o opera de arta!!!

Trebuie sa le incercati! ☐

Ingrediente:

Aluat fursecuri:

- 175 g unt
- 150 g faina
- 2 galbenusuri
- un plic zahar vanilat (10 g)
- 3 linguri zahar pudra

Bezea:

- 2 albusuri
- 175 g zahar tos
- 1 plic zahar vanilat (10 g)

Crema:

- 1 galbenus
- 100 g zahar
- 1 lingurita nes (optional)
- 125 g unt
- 100 g zahar pudra

In plus:

- nuca macinata (optional)

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la foc mic spre mediu (160 grade C). Se tapeteaza cu hartie de copt o forma mare de fursecuri.

Pentru aluat, se amesteca untul moale, scos din timp din frigider, cu zaharul pudra si zaharul vanilat. Cu mixerul treaba merge si mai bine! □ Se adauga apoi galbenusurile si faina, adaugand inca putina faina, daca e nevoie, pentru a obtine un aluat usor de modelat.

Dupa ce am obtinut aluatul, se intinde o foaie pe masa presarata cu faina si cu o forma rotunda se decupeaza rondele. Se aseaza rondelele, la mica distanta unele de altele, in tava.

Pentru bezea, se bat albusurile cu un praf de sare, pana se spumeaza usor, dupa care se adauga zaharul tos si zaharul vanilat si se bate in continuare pana cand se obtine o spuma tare, ce nu pica de pe tel sau de pe paletele mixerului. Se pune bezeaua pe aluatul de fursecuri si se pun la copt pentru cca. 20-30 de minute. Intre timp facem o crema cu care o sa putem sa lipim cate doua

fursecurile. Pentru crema, se pune galbenusul si zaharul la fiert pe baie de aburi. Cand s-au ingrosat, se adauga nesul, daca va place. Mie imi place muult!!! :)) Crema se lasa la racit. La final, se freaca untul cu zaharul pudra iar peste untul frecat spuma se pune crema de galbenus racita si cu aceasta crema lipim cate 2 fursecuri intre ele.

Fursecurile se pot unge cu crema si pe exterior si apoi se tavalesc prin nuca macinata.

Adevarul este ca sunt delicioase si simple ☐





Reteta preluata de la Alis