

Fursecuri cu halva de post



Nu am prea avut inspiratie zilele astea. Si nici putere. Dar odata cu primele raze de soare, care mi-au incalzit inima si mi-au dezmortit simturile, am intrat din nou in bucatarie si am copt doua tavi mari de fursecuri cu halva de post ☐

Le-am facut si cu halva de cacao, tot din seminte de floarea soarelui, si imi doresc sa le testez si cu halva de fistic, pentru ca stiu sigur ca vor fi extremeem de bune!!!! :))

Ingrediente pentru cca. 40 de fursecuri:

- 120 g margarina
- 100 g zahar
- 35 g ulei de cocos (topit)
- 50 ml suc proaspat de portocale
- 170 g faina

- 25 g fulgi de nuca de cocos
- 100 g halva simpla sau cu cacao

Sfat: Daca gasiti margarina vegana, folositi-o! Iar daca nu gasiti ulei de cocos, puneti 2 linguri de ulei de floarea soarelui in loc. Si sucul de portocale poate fi inlocuit. Cu apa minerala!

Mod de preparare:

Se prepara mai intai aluatul de fursecuri, care va trebui sa stea la frigider minim 30 de minute. Astfel, se bate margarina cu zaharul pret de cateva secunde bune, cu mixerul; se adauga apoi uleiul de cocos topit si sucul de portocale. Se rastoarna faina amestecata cu fulgii de nuca de cocos si se amesteca scurt. La final, se adauga halvaua maruntita cu cutitul si se amesteca totul foarte bine. Aluatul de fursecuri se acopera cu folie alimentara si se lasa la frigider pentru cca. 30 de minute.

In acest timp, se incalzeste cuptorul la 170 grade C (foc domol). Se tapeteaza cu hartie de copt o tava mare de fursecuri (cea de la aragaz).

Se iau mici gramajoare din aluatul rece cu o lingurita (1 lingurita= 1 fursec) si se aseaza la distanta unele de altele, pentru ca, dupa copt, se latesc. Eu, dintr-o bucata de aluat, am facut bile mici, cat o nuca, pe care le-am modelat in palme...fapt pentru care nu stiu sa va spun sigur cate bucati veti obtine in final ☐ In jur de 40, depinde de cat de mici le faceti!

Fursecurile se coc cca. 15 minute. Vor fi moi cand le scoateti, dar se vor mai intari cand se racesc.

De bucurie ca s-a inseninat si a disparut ploaia si frigul, am iesit in gradina, langa florile de papadie si delicatele mele flori mov...la o sedinta foto ☐



Le-am savurat cu mare placere! ...si, dupa cum probabil ati intuit, nu au rezistat prea mult! :))



Si tot asa, candva, pe viitor, le voi incerca si cu bucati de halva (tocate mai mare), ca si aici: **Fursecuri cu stafide de post**