

Cizmulite pentru Mos Nicolae



Laura Sara

Cizmulite pentru Mos Nicolae!!

Dragii nostri, sarbatorile de iarna se apropie cu pasi repezi, prima dintre ele fiind cea a Sfantului Nicolae, pe care anul acesta ne-am gandit sa il intampinam cu niste fursecuri in forma de cizmulite, niste cizmulite mai speciale...cu gust bun, de **turta dulce** ☐

Aromate, dar mai mult dragalase, le-am faurit cu mare bucurie, de la mic la mare, ceea ce speram sa faceti si voi!!!

Ingrediente:

Aluat de turta dulce:

- 230 g faina
- o lingurita praf de copt
- o lingurita condimente pentru turta dulce (scortisoara, cuisoare, nucsoara, cardamom)
- 80 g unt rece
- 2 linguri **lichior de nuci**
- 100 ml sirop de sfecla de zahar sau **jелеu de soc cu mere**
- 50 g smantana grasa (acra)

Pentru decor:

- 200 g zahar pudra
- apa rece (1 lingurita)
- colorant alimentar rosu (sticluta sau pasta)

Sfaturi:

Daca aluatul este lipicios, mai adaugati putina faina (trebuie sa fie maleabil si usor de intins) iar lichiorul de nuci il puteti inlocui cu oricare altul (sau cu 2, 3 linguri suc de portocale, daca nu vreti sa adaugati alcool in reteta). Daca nu aveti sirop de sfecla de zahar (desi acum sunt multe magazine online care il comercializeaza), puteti sa il inlocuiti cu sirop de artar sau sirop de agave.

!!! Pentru varianta vegana, de post, le-am incercat astazi, cu urmatoarele modificari: am folosit 100 g „unt” de cocos dintr-o conserva de lapte de cocos (partea solida, de sus) in locul smantanii si a untului. Iar in locul lichiorului am pus 2 linguri de suc proaspat de portocale si am adaugat in plus un plic de zahar vanilat Bourbon.

Mod de preparare:

Preparare aluat:

Amestecati faina cernuta impreuna cu praful de copt, condimentele de turta dulce, untul taiat in bucatele, lichiorul de nuci (se poate inlocui si cu rom sau coniac) si siropul de sfecla sau melasa ori jeleul de mere, si smantana. O puteti face cu mixerul, dar va spun din proprie experienta ca se framanta mult mai bine cu mainile.

Faceti o bila din aluat, inveliti-l in folie alimentara transparenta si puneti-l la rece pentru cca. o ora:



Coacere turta dulce:

Incalziti cuptorul la 175 grade C (foc potrivit). Tapetati o forma de copt (tava de la aragaz) cu hartie de copt.

Intindeti aluatul pe o suprafata presarata cu faina, la o grosime de cca. 5 mm. Desenati o forma de cizma pe un carton (inaltime 15 cm., latime 13 cm.) si decupati-o. Cu ajutorul sablonului, „stantati” apoi forme de cizma in aluat.

Noi (mai mult Cipi ☐) am preferat sa decupam cizmulitele direct din aluat (am facut si forme mici si mari) cu ajutorul unui cutit foarte bine ascutit (trecut, din cand in cand, prin faina pentru ca aluatul sa nu se lipeasca de el):



Asezati cizmulitele in tava si lasati-le la copt timp de aprox. 12 minute:



Pentru glazura:

Amestecati un sfert din zaharul pudra cu o lingurita de apa.

Amestecati restul de zahar cu colorantul lichid rosu, atata cat sa se obtina o compozitie buna de intins (nu foarte curgatoare).

Colorati interiorul cizmelor cu rosu, cu o pensula de bucatarie, lasand o portiune libera la capatul cizmei:



Puneti amestecul de zahar cu apa (cu consistenta asemanatoare celui rosu) intr-o punguta careia ii taiati un varf (mic, nu mare).
Desenati conturul cu alb:

Laura
Sava



Lasati cateva minute sa se usuce, dupa care umpleti si portiunea de sus cu alb sau doar pudrati-o cu zahar pudra:

Laura
Sava



Transferati apoi fursecurile-surpriza pe platoul de servit:

Laura
Sava



Asteptati-l, acum, bucurosi, pe Mos Nicolae :))

