

Cosulete cu piure de castane



Aceste „cosulete” aromate cu piure de castane si frisca (Doamne, ce dor imi era de-un piure de castane bun!!!! :P) ne-au dezmortit, ieri seara, privirile insetate de fulgi mici si desi, pe care ii asteptam inca de dinainte de Craciun sa cada...

Am stat cu totii la masuta si ne-am bucurat de gustul acestor delicioase prajiturele, si de iarna care, iata, s-a hotarat intr-un sfarsit s-apara ☐

Ingrediente:

Pentru aluatul de biscuiti:

- 150 g. unt
- 250 g. faina
- 1/2 pliculet praf de copt (5 g.)
- 100 g. zahar
- 2 oua
- 2 lingurite lapte rece

Pentru umplutura:

- 150 ml. smantana dulce pentru frisca
- 300 g. piure de castane

Mod de preparare:

Se bate untul spuma cu zaharul; se adauga pe rand, ouale intregi, amestecand bine dupa fiecare.

Se cerne faina impreuna cu praful de copt; se adauga la compozitia de unt. Se adauga laptele si se framanta totul foarte bine. Daca

aluatul este prea lipicios, se mai adauga putina faina. Se face din aluatul rezultat o bila, care se infoliaza si se pune la frigider pentru cca. 30 de minute. Se scoate apoi si se aseaza pe o suprafata infainata:



Se intinde o foaie (pudrati si sucitorul cu faina) si se taie rondele, astfel: 1/3 se lasa intregi si 2/3 se taie in mijloc cu o forma (un paharel) mai mic:



Se tapeteaza o tava (de aragaz) cu hartie de copt; se aseaza rondelele pline si gaurite □



Se coc la temperatura potrivita (180 grade C) pentru cca. 8 minute:



Se lasa la racit:



Se lipesc apoi cate trei: un biscuit intreg si doi decupati, iar in globul din mijloc se pune piure de castane amestecat cu frisca

batuta:



„Cosuletele” se servesc imediat sau se pun intr-o cutie, peste noapte, la rece. Biscuitii se vor fragezi si mai tare ☐



Foarte dragute si delicioase!!!!!!!!!!!! ☐

P.S. Reteta preluata din cartea „Gospodina si oaspetii” de Draga Neagu