

Colinde, colinde...



Colinde, colinde...

Nu m-am gandit niciodata ca voi deschide un astfel de subiect pe blog dar m-au napadit emotiile!!!

Am strans atatea amintiri frumoase impreuna cu fetele mele dragi, de pe Facebook, incat va invit si pe voi, prietenii mei dragi de pe blog, sa ascultati odata cu mine colinda mea preferata!

Stefan Hrusca Ce-ati vazut, pastori?

Mie imi plac foarte mult colindele lui Hrusca si nu cred ca a existat vreun Craciun in care sa nu rasune casa noastra de colindele lui!!!

M-as bucura tare mult daca mi-ati impartasi si voi colinda voastra preferata!

Si desi ne mai „vedem” pana la Craciun, simt nevoia sa va spun: Sarbatori Fericite, dragilor, cu multa dragoste si pace in suflet!!!

Va astept cu drag sa rasfoiti si **Retetele de Craciun**, dulci si sarate, pe care le-am facut pentru ai mei, dragi, si pentru voi!

Fursecuri pentru Mos Craciun – Inele impletite



Fursecuri pentru Mos Craciun – Inele impletite

De Craciun toata lumea e cu gandul la **fursecuri**, asa ca de ce n-ar fi si Mos Craciun ?! ☐ Aceste inele impletite, in alb si negru, pe care le-a ales puiutul meu scump Bogdanel-codita de purcel (cand ii spun asa, rade de se prapadeste ☐) au fost pregatite pentru a-l intampina cum se cuvine.

I-am aratat zecile de **retete de fursecuri** pe care aveam de gand sa le fac Craciunul asta, ca noi asa facem tot timpul, ne sfatuim si planificam totul impreuna, si mi-a aratat-o pe asta, cu inelele impletite, asa ca m-am conformat.

Asa trebuia sa-l asteptam pe Mos Craciun: cu fursecuri si cu o cana mare cu lapte!!!

Ingrediente pentru circa 30 de bucati:

- 250 g faina
- o lingurita praf de copt
- 125 g unt moale

- un ou
- 50-80 g zahar pudra
- un plic zahar vanilat (20g)
- un praf de sare
- esenta de rom
- 2 linguri cacao
- o lingura frigida (nebatuta)

Mod de preparare:

Preparare aluat de fursecuri:

Framantati un aluat din faina, praf de copt, unt in fulgi (adica dat pe razatoarea mare), ou, zahar pudra, zahar vanilat si sare.

Impartiti aluatul in doua: o jumătate se framanta cu esenta de rom, cealalta cu cacao si frigida.

Infasurati in folie ambele aluaturi si lasati la rece cca. 60 de minute:



Coacere fursecuri:

Incingeti cuptorul la 180 grade (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt o tava mare (cea de la aragaz).

Faceti apoi rulouri, din cele doua aluaturi, de cca. 12 cm lungime...sau, ma rog, de aceeasi lungime, ca nici eu n-am stat sa le masor cu rigla ☐

Rulourile de aluat se impletesc intre ele, cate un fir alb si unul negru si se fac inele; se preseaza usor.

La final, asezati inelele pe tava pregatita si lasati-le la copt cca. 12 minute (maxim 15 minute):



Cand sunt gata, se scot din cuptor si se lasa sa se raceasca. Se pot pudra cu zahar praf.



Laura
Sava