

# Fursecuri banuti



Aceste fursecuri minunate, cu nuca si cacao, vor calatori maine, impreuna cu mami a mea, pana la **Sfantul Grigorie Decapolitul** ...primul sfant care a venit in intampinarea noastra acum ceva ani...drept pentru care le-am facut de post ☐ ...dar nu-mi pare absolut deloc rau, caci au iesit mi-nu-na-te!!!!

Nici nu vreau sa imi imaginez cum ar iesi cu unt!!! Poate faceti voi o proba ☐

Fursecuri cu nuci si „guler” de cacao pentru toti pofticiosii, asadar :))

## Ingrediente:

- 125 g nuca macinata
- 250 g faina
- 1 lingurita praf de copt
- 100 g amidon

- 150 g zahar pudra
- 2 pachetele zahar vanilat (20 g)
- un varf cutit sare
- 250 g margarina/unt moale
- 50 g cacao

## Mod de preparare:

Pentru aluatul de fursecuri, se amesteca margarina (sau untul, lasat din timp la temperatura camerei), cu zaharul pudra, zaharul vanilat si sarea.

Se cerne faina impreuna cu praful de copt si amidonul; se adauga cremei de unt si se amesteca energic. Aluatul nu trebuie sa se lipeasca de maini. Daca e nevoie, mai adaugati putina faina, sau cateva linguri de nuca macinata, mai ales daca folositi margarina, care e mai grasa.

Se pudreaza cu faina suprafata de lucru; se formeaza 4 bile de aluat, de aceeasi marime (la mine-n poza apar 8 fiindca am facut portie dubla ☐ )



Se fac suluri cu diam. de cca. 3-4 cm (eu, una, n-am stat sa masor ☐ )

Apasati usor bila de aluat pana cand se formeaza pergamentul ☐ ...v-am redat pasii in timp real, hehe...



Se lasa sulurile la frigider timp de cca. 10 minute:



Se pregateste o folie alimentara transparenta in mijlocul careia se pune cacaua (4, 5 linguri).

Se pune cate un rulou de aluat peste praful de cacao:



...si se acopera bine cu cacao:



Se pun la frigider pentru minim 3 ore sau cel mai bine peste noapte, cum am facut eu (sunt mult mai fragede!!!)



Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si se tapeteaza cu hartie de copt o forma mare, de fursecuri. Se taie „banuti” de cca. 1-1,5 cm din aluatul-rola:



Se aseaza „banutii” la mica distanta unii de altii si se coc cca.

10-12 minute (nu-i lasati mai mult fiindca se ard usor si se usuca):



Se lasa sa se „odihneasca” 1 minut, dupa care se scot cu o paleta:



Se aranjeaza pe un platou, si se pudreaza cu zahar. Sau se lasa simple, sunt la fel de bune :))

Eu am ornat cateva, in maaare graba, cu stelute de zahar:



Foarte gustoase si fragede!!!

...si daca le lasati intr-o cutie de metal pentru 1 sau 2 zile se fragezesc si mai tare!

Reteta preluata de la Bianca