

Fursecuri cu cacao „Fulg de nea”



Fursecuri cu cacao Fulg de nea, niste stelute crocante cu glazura de ciocolata alba!

V-am facut ieri o promisiune, si anume ca va voi aduce astazi o noua varianta a **fursecurilor „Fulgi de zapada”**. Ceea ce, iata, am si facut, pentru ca nu vreau sa ocoliti aceste fursecuri minunate ce intruchipeaza un fulg de nea!!!

De data asta insa le-am imbogatit cu un pic de cacao si le-am

denumit **Fursecuri cu cacao** „Fulg de nea” ☐

Acum le veti putea realiza si voi doar cu o forma simpla, stea!!!

Ingrediente pentru cca. 40 de bucati:

- 250 g faina
- 150 g zahar pudra
- 200 g unt
- 2 galbenusuri
- un praf de sare
- 3 linguri cacao, pline cu varf
- 80-100 g ciocolata alba, pentru ornat

Sfat:

Ciocolata alba este mai sensibila decat cea cu lapte, asa ca aveti grija atunci cand o topiti! O puteti topi la bain-marie, rupta in bucatele, fara sa adaugati altceva. Amestecati in tot acest timp, si cand s-a topit o luati de pe foc. O lasati sa se raceasca cateva minute, pentru ca altfel nu veti reusi sa ornati cum trebuie, fiind prea fluida.

O puteti topi si la microunde, dar setati cuptorul pe putere medie fiindca la putere prea mare risca sa se „imbranzeasca”. O lasati pentru inceput cca. 1 minut, dupa care o scoateti, amestecati bine si o repuneti pentru inca cca. 15 secunde, urmand sa o verificati pana cand se topeste. Taiati apoi varful unei pungi mai mici, in care turnati ciocolata topita, si incepeti sa ornati ☐

Mod de preparare:

Preparare aluat de fursecuri:

Bateti, cu ajutorul unui mixer, untul spuma (untul va fi lasat din timp la temperatura camerei). Adaugati zaharul, cele doua galbenusuri si praful de sare si mixati in continuare, pana la omogenizare.

Separat, amestecati faina cu cacaua si cerneti-le impreuna. Adaugati apoi amestecul uscat peste compozitia cu unt si framantati rapid cu mainile.

Formati o bila din aluatul rezultat si puneti-l la frigider, infoliat, pentru minim o ora. Perfect ar fi sa il lasati sa stea la rece 3, 4 ore sau chiar peste noapte, caz in care va trebui sa-l scoateti din frigider cu cel putin o ora inainte de a-l intinde pentru ca altfel se va intinde foarte greu.

Coacere:

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

Presarati pe suprafata de lucru cacao sau faina (si sucitorul se pudreaza) si intindeti aluatul intr-o foaie nu foarte subtire.

Aluatul se stanteaza cu o forma stea. Pentru ca forma sa nu se lipeasca de aluat, se cufunda din cand in cand in cacao, faina sau zahar pudra.

Se aseaza cu grija stelutele in tava si se lasa la cuptor timp de 9-10 minute.

Ornare fursecuri:

Scoateti pe un gratar fursecurile si cand sunt reci ornati-le cu ciocolata alba topita. In asa fel incat fursecurile sa semene cu un fulg de nea ☐

...ceva in genul asta:



Fulgi de nea ☐



Daca dupa a doua tava va plictisiti de stantat, faceti din aluat mici bulgarasi, pe care ii lasati un pic mai mult la cuptor, cca. 12-15 minute. Tare aratosi si asa, nu?!



Mi s-a spus ca sunt cele mai grozave fursecuri cu cacao din lume!!!