

Fursecuri cu cascaval



Fursecuri cu cascaval, niste „fursecuri” speciale...sarate ☐

Am tot vrut zilele astea sa refac **saratelele cu cascaval**, dar parca voiam ceva nou, ceva care sa-l bucure si pe Bogdi, care in sfarsit a scapat de varicela ☐ , asa ca i-am facut niste fursecuri surpriza, cele mai gustoase fursecuri cu cascaval din iarna asta!!!

...pe care voi fi nevoita sa le refac si de Craciun, fiindca sunt preeea frumoase!!!! Asa mi s-a spus ☐

Ingrediente:

Pentru aluat:

- 125 g unt

- 150 g cascaval ras
- 2 galbenusuri
- 2 linguri smantana
- 250 g faina
- o lingurita cu varf praf de copt
- o lingurita sare

Pentru crusta:

- 2 albusuri
- un varf de cutit boia dulce (optional)
- sare, dupa gust
- 100 g cascaval ras (bine uscat)

Mod de preparare:

Preparare aluat de fursecuri sarate:

Amestecati untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, cu cascavalul ras, smantana, galbenusurile si sarea.

Separat, amestecati faina cu praful de copt si cerneti-le impreuna. Rasturnati apoi acest amestec uscat peste compozitia cu unt si cascaval si framantati bine.

Modelati aluatul in forma de bila si puneti-l la frigider pentru minim 2 ore, acoperit cu folie alimentara transparenta (sa nu se usuce).

Coacere:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt o tava mare si intinsa pentru fursecuri (tava de la aragaz e perfecta).

Intindeti aluatul pe masa infainata, intr-o foaie potrivita (nu prea subtire), care se taie cu forme speciale de bradut, stea, luna, clopotel sau orice alte forme aveti:



Asezati figurinele pe tava pregatita si ungeti-le cu albusurile batute cu un varf de cutit boia si putina sare.

La final, presarati cu grija cascavalul ras deasupra lor:



Coaceti **saratelele** la foc moderat timp de 10-12 minute sau pana cand se rumenesc frumos (nu foarte tare insa, sa aiba o culoare mai mult galbui):



Sunt absolut minunate!!!!



Sper mult sa le incercati si voi!!