

Fursecuri cu lamaie



Dragii mei, am preparat rapid aceste fursecuri cu lamaie mai mult pentru a-l bucura pe Bogdi, care ma intreaba inca de ieri, din jumatate in jumatate de ora, cand vine Mos Nicolae ☐

Anul trecut l-am asteptat cu niste **ghetute festive**, dar anul acesta speram sa se multumeasca cu aceste **fursecuri de post** acrisoare si aromate. Sucul de lamaie si coaja tonica a limetelor ce intra-n compozitia lor le fac de-a dreptul irezistibile!!!

Ingrediente:

- 250 g margarina
- 380 g faina
- 200 g zahar pudra
- sucul de la o lamaie
- coaja rasa de la 2 limete (lamai verzi)

Sfat: daca nu tineti post, folositi 200 g unt in locul margarinei.

Mod de preparare:

Amestecati margarina cu zaharul, un varf cutit de sare, sucul de lamaie si coaja rasa a limetelor. Adaugati faina in ploaie si omogenizati compozitia.

Modelati aluatul sub forma de bila si puneti-l la rece, infoliat, pentru cca. 3 ore. Cu cat il lasati mai mult la rece, cu-atat mai fragede vor fi fursecurile. Puteti, asadar, sa pregatiti aluatul noaptea, sa il lasati la frigider peste noapte iar a doua zi sa va puneti pe treaba ☐

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit); tapetati o tava cu hartie de copt sau ungeti-o usor cu ulei ori margarina si presarati-o cu faina.

Se iau cu o lingurita gramajoare mici de aluat, rotunde si cat mai uniforme, si se pun in tava tapetata cu hartie:



Se pastreaza o distanta de aprox. 3 cm. intre ele, pentru ca vor creste la copt:



Fursecurile se coc aproximativ 14 minute...asta in cazul in care le faceti mai mici, ca niste nuci...iar daca le faceti mai mari, cum le-am facut eu, le tineti maxim 18 minute.

Oricum alegeti sa faceti, trebuie sa aveti grija ca fursecurile sa ramana albe (doar putin rumenite pe margini).



Sunt fragede si gustoase si le puteti pastra cateva zile intr-o cutie se se inchide etans, alaturi de o coaja de mar.

Asta daca mai rezista pana atunci ☐