

Fursecuri cu smantana, in cana



Fursecuri cu smantana, in cana: o reteta de Craciun inedita!!

Am prins ideea asta nemaipomenita de fursecuri prinse-n cana in urma cu 3 ani dar, cum la mine timpul pare sa se comprime mai puternic ca la altii ☹ , nu am reusit sa o recreez decat acum.

M-am ghidat dupa o poza cu niste forme de Craciun cu care puteai „taia” fursecurile in asa fel incat sa faca parte din cana si am folosit o **reteta de fursecuri** cu smantana, ce m-am gandit eu c-ar merge de minune cu-o ceasca de cafea :))) ...sau cu o cana de lapte cu cacao, cum ii place lui Bogdi.

Cei care le vor vedea, si gusta, vor fi cu siguranta impresionati!!!!!!

Ingrediente:

- un galbenus (ou mare)
- 125 g zahar pudra
- 250 g faina
- un varf de cutit praf de copt
- 80 g smantana
- 150 g unt
- 2 lingurite nes (optional)
- scortisoara (optional)

Delicioasele fursecuri refacute astazi, 20 Octombrie 2023, sub forma de inimioare, pentru mami a mea scumpa, Viorica (de ziua ei):





Mod de preparare:

Preparare aluat de fursecuri:

Bateti galbenusul cu zaharul, cu mixerul la viteza maxima, pana se

spumeaza; adaugati smantana si amestecati in continuare, avand grija sa nu ramana cocoloase.

Amestecati faina cu praful de copt si cerneti-le intr-un castron. Faceti o adancitura si turnati crema de smantana in ea (daca le vreti pentru cafea, adaugati nesul). Untul, rece, se rade pe margine. Se amesteca totul rapid, fara a framanta aluatul prea mult.

La final, faceti o bila din aluat, care se pune la frigider pentru cca. 1 1/2 – 2 ore. Daca va grabiti, puneti aluatul la congelator 25-30 de minute (eu las intotdeauna aluatul de fursecuri la frigider, peste noapte).

Coacere:

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Intindeti aluatul pe o suprafata presarata cu faina, nu foarte subtire, si stantati diferite forme de Craciun.

Acum, daca nu vreti sa le „agatati” in cani, le puteti lasa asa cum sunt si le coaceti cca. 8-10 minute, dupa care le scoateti si le lasati la racit. Le pudrati cu zahar praf si scortisoara.

Daca, insa, vreti sa va impresionati familia sau prietenii, faceti cum am facut eu ☐

Taiati din fursecurile stantate, pornind de la baza lor, un santulet, chiar mai adanc decat cel din poze, pentru ca fursecurile sa aiba mai multa stabilitate atunci cand le asezati in cani (conteaza foarte mult si grosimea canilor, asa ca faceti cateva teste!!!).

Taietura sa fie pe lungime si mai ingusta:





Cand sunt coapte, asezati-le pe marginea canilor si bucurati-va de ce-ati creat!!!! :))



Sfat: Desigur, puteti opta si pentru alte tipuri de fursecuri, cum ar fi: **Fursecuri cu unt** sau **Fursecuri Espresso**

Iar daca vedeti ca-si pierd echilibrul, puneti cateva picaturi de miere pe marginea canii (exact in locul in care veti pune fursecurile). Se vor „lipi” de minune!!!