


# Fursecuri cu stafide

[shashin type="photo" id="15829" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Am facut painea cu nuci, dar nu am pozat-o  , asa ca va aduc niste fursecuri cu stafide, sa va indulcesc un pic. Pentru niste fursecuri de post, sunt extraordinare!!!

Desigur, puteti inlocui margarina cu unt, si-atunci va veti bucura de-un gust si mai deosebit. Ieftin si bun!

Ingrediente pentru cca. 25 de bucati:

- 125 g faina
- 125 g margarina sau unt
- 100 g zahar
- 120 g stafide
- 2 linguri suc de portocale

Mod de preparare:

Se spala stafidele si se lasa circa 2 ore intr-o ceasca cu apa amestecata cu esenta de rom.

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se tapeteaza o tava mare (de la aragaz) cu hartie de copt.

Margarina sau untul se freaca cu zaharul pana ce amestecul devine cremos (cca. 1 minut); se cerne faina si se adauga compozitiei impreuna cu sucul de portocale. Se amesteca bine. Se scurg stafidele si se amesteca usor, cu o lingura de lemn sau o spatula.

Se pun in tava gramajoare de aluat, cu o lingurita, la departare de 2-3 cm intre ele deoarece cresc la copt. Se coc cca. 15 minute si

se scot imediat pe un platou.

Sunt delicioase!!!!

[shashin type="photo" id="15826" size="large" columns="max" order="user" position="center"]