

Fursecuri cu susan Malatit



Fursecuri cu susan Malatit, foarte asemanatoare celor de aici:
Fursecuri cu susan, dar de data asta cu si mai multe seminte de
susan, inclusiv in compozitie!

V-am zis ca sunt innebunita dupa susan, nu?! ☐

...deci realizati ca mi-au placut la nebunie :)))

Ingrediente pentru cca. 50 de bucati

- 500 g faina
- 250 g margarina
- 1 lingurita anason macinat sau cardamom, cum am pus eu ☐
- 1 pliculet praf de copt (10 g)
- 1 pahar 1/2 seminte de susan
- 1/2 pahar ulei
- 1 pahar zahar
- 1 pahar apa

...dupa cum ati observat, unele ingrediente se masoara in „pahare” ☐
Eu am folosit acelasi pahar la toate masuratorile.

Mod de preparare:

Semintele de susan se prajesc usor intr-o tigaie fara ulei:



Se amesteca margarina cu zahar, susan si ulei:



Se adauga mirodeniile, faina cernuta si praful de copt si se amesteca totul bine:



La final, se toarna apa si se amesteca scurt:



Se lasa compozitia la frigider pentru minim 15 minute (ideal ar fi cateva ore).

Se incalzeste cuptorul la foc mediu (170 grade C.); se tapeteaza cu hartie de copt o tava mare de fursecuri.

Se modeleaza mingiute din aluatul rece si se aseaza la distanta unele de altele pe tava (eu le-am facut cam mari ☐):



Se coc fursecurile 15-18 minute sau pana cand se rumenesc usor:



O poza facuta ziua, cu un pic de soare (bleg el si intimidat de norii plumburii de-afara, dar foooarte placut ochilor...si, sper, si in avantajul fursecurilor mele ☺):



Poza finala:



...si sectiune □



Reteta preluata de la Rym (pupici muuuuulti, draga mea ☺)