

Fursecuri cu susan



Aceste fursecuri cu susan mi-au intrecut toate asteptarile!!!! Sunt grozave, se fac rapid si pe deasupra mai sunt si **de post**! ☐ Sunt delicoase si caldute dar daca le lasati sa se raceasca veti realiza ca sunt chiar si mai bune. Si mai crocante :)) Regret nespus ca nu le-am pus in practica mai demult...dar iata ca niciodata nu e prea tarziu! 0 **reteta de post** foarte reusita, de care ne vom bucura cu totii de sarbatori sau oricand avem pofta de ceva bun, de rontait! ☐

Ingrediente:

- 250 g faina
- 180 g zahar
- 250 g nuca macinata
- 220 g margarina
- seminte de susan

Mod de preparare:

Preparare aluat de fursecuri:

Amestecati margarina cu zaharul. Adaugati faina si nuca macinata si amestecati totul foarte bine. Daca vreti sa fie mai aromate, puneti si un pliculet de zahar vanilat (10 g) in compozitie.

Tineti intreaga compozitie timp de minim 30 de minute la frigider, acoperita cu folie de bucatarie transparenta.

Coacere fursecuri:

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt o forma mare de copt (tava de la aragaz).

Formati cu mana bilute de aluat, care se tavalesc prin susan. Coaceti fursecurile 15-18 de minute apoi lasati-le sa se raceasca.

Transferati fursecurile intr-o cutie care se inchide etans.





Desigur, puteti inlocui margarina cu unt, daca nu tineti post. Vor fi incredibil de gustoase!!! Iar daca nu va place susanul, va sfatuiesc sa le tavaliti prin nuca macinata.

Mie imi place foarte mult susanul, asa ca am ramas la varianta initiala ☐



Pozele vechi, cu prima portie de fursecuri cu susan:



Laura Sava



*Laura
Sava*



Laura
Sava



Laura
Sava



Laura
Sava