

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...

Ingrediente:

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

Mod de preparare:

Se amesteca margarina cu zaharul. Se adauga faina si nuca macinata. Se tine intreaga compozitie timp de 30 de minute la

frigider.

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Se formeaza cu mana bilute de aluat, care se tavalesc prin susan.
Se coc fursecurile 15-18 de minute. Se lasa apoi sa se raceasca si
se transfera 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:



Laura Sava



Laura
Sava



Laura
Sava



Laura
Sava



Laura
Sava