Fursecuri cu unt de arahide



Aceste fursecuri cu unt de arahide sunt nemaipomenit de gustoase!!! Si se pot foarte usor transforma intr-un desert de post, daca inlocuiti untul cu margarina

Sunt delicioase, fara nici o exagerare, asa ca va invit sa va indulciti macar o data cu ele!!!

Ingrediente pentru cca. 30 de fursecuri

- 200 g unt sau 150 g margarina
- 2 linguri mari unt de arahide (cu varf)
- 80 g zahar pudra
- 30 g zahar tos
- 220 g faina
- 200 g arahide nesarate (merg si sarate, da’ atunci le scuturati un pic)

Mod de preparare:

Frecati la un loc untul (sau margarina) si untul de arahide, cremos, pana obtineti o pasta moale:





Incorporati zaharul pudra:



…si faina:



Amestecati bine si lasati compozitia rezultata la frigider pentru minim 30 de minute (cu cat stau mai mult cu-atat se fragezesc mai tare):





Formati din amestecul obtinut 30 de bile de marimea unei nuci (daca compozitia vi se pare lipicioasa, pudrati-va usor mainile cu faina…la mine n-a fost cazu’ □)



Asezati-le, pastrand spatii mai mari intre ele, in tava tapetata cu hartie de copt.
Turtiti bilele cu varful degetelor sau cu un cutit paleta; presati usor arahidele pe fiecare fursec (puteti fi mai generosi cu arahidele, eu nu aveam prea multe si m-am limitat la una □)



Coaceti la 180 grade C (foc potrivit) timp de 15-18 de minute sau pana cand devin usor crocante:



Lasati sa se raceasca in tava de copt timp de 10 minute, apoi mutati-le pe un platou:



Serviti cu pofta maaare, cum a facut Bogditu’ meu scump :)))

