

# Fursecuri „Fulgi de zapada”



Fursecuri Fulgi de zapada, cu unt, pentru cei mici...dar si pentru cei mari! ☐

Dragii mei, vine Craciunul, vin sarbatorile!!! Anul asta, zapada ne-a acoperit atat de frumos gradina incat m-a inspirat sa creez aceste **fursecuri** „fulgi de zapada” in cinstea ei. Si a lui Bogdi, care dac-ar putea ar si dormi-n troienele de zapada din curte ☐

Nu va necajiti daca nu aveti forma speciala de fulg de nea. Puteti sa folosti o forma simpla de stea. Maine va aduc si varianta asta, **cu cacao**, si-apoi va veti putea bucura de cati fulgi de zapada doriti :))

## **Ingrediente pentru cca. 40 de bucati:**

- 150 g unt
- 100 g faina
- 100 g amidon
- 80 g zahar pudra
- un ou mare
- 4 linguri lapte
- 80-100 g ciocolata alba pentru ornat

## **Mod de preparare:**

### **Preparare aluat de fursecuri:**

Amestecati cu mixerul untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, cu zaharul, oul intreg si laptele.

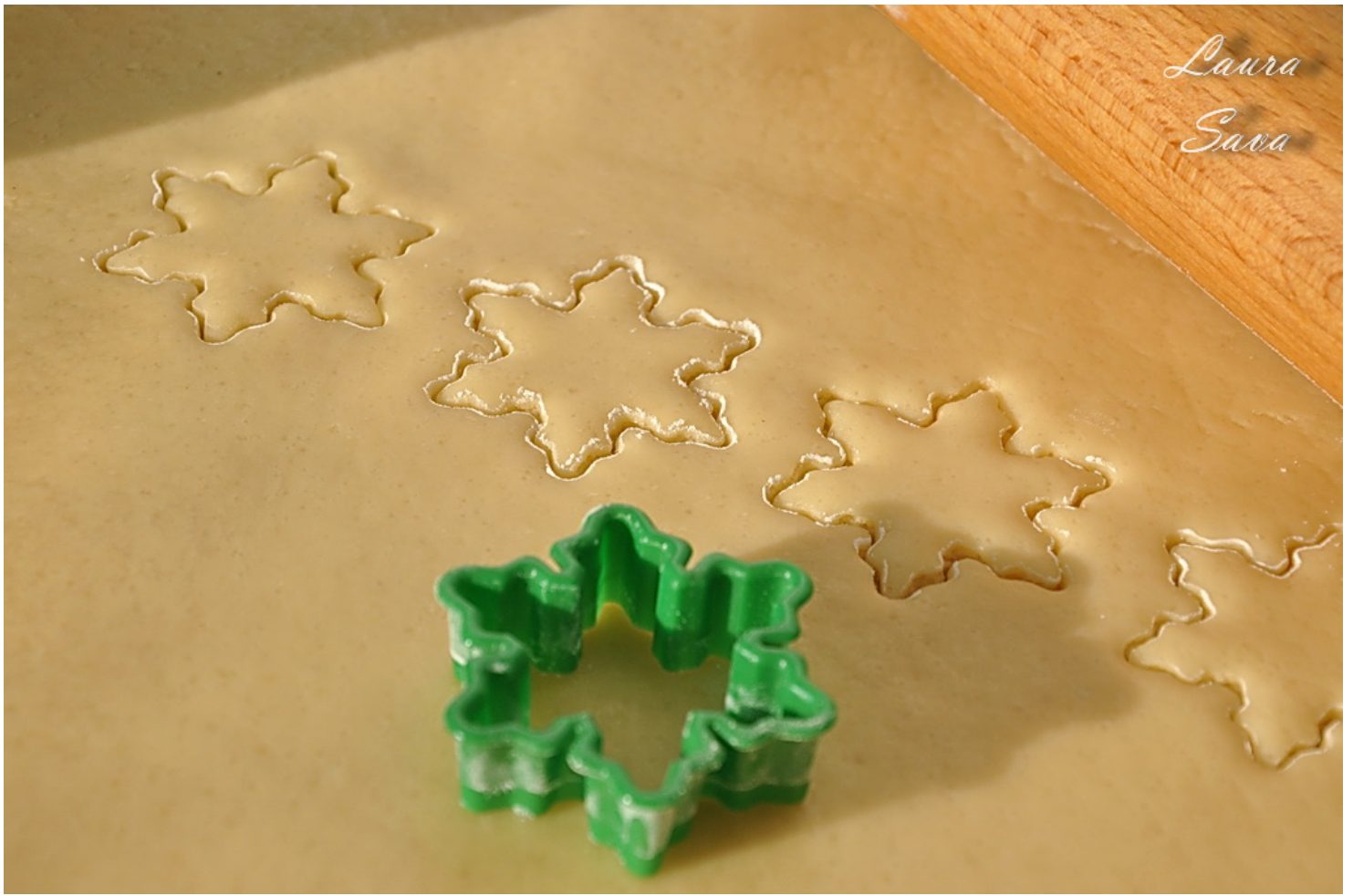
Separat, amestecati faina cu amidonul; adaugati repede in aluat si amestecati doar pana la omogenizare. Framantati apoi aluatul cu mainile reci (caldura nu-i prieste aluatului asta) si formati o bila care se inveleste intr-o folie.

Tineti aluatul cel putin o ora la frigider, desi ideal ar fi sa il lasati mult mai mult, chiar peste noapte. Cu cat sta mai mult la rece, cu atat devine mai fraged.

### **Coacere:**

Incalziti cuptorul la foc potrivit (180 grade C) si tapetati o tava mare, de fursecuri, cu hartie de copt.

Intindeti apoi aluatul, nu foarte subtire, pe o suprafata presarata cu faina si stantati cu o forma de fulg de nea (data cand si cand prin faina):



Fursecurile se coc cca. 8-10 minute:



*Laura Sava*



Le puteti face si cu o saptamana inainte de Craciun, adica cam de pe-acum ☐ ...vor fi si mai fragede si aromate (le pastrati in cutii, langa o felie de mar sau o coaja de portocala).



Cei mai frumoși „fulgi de zapada” sunt pentru voi ☐

Laura  
Sava

