

Fursecuri în forma de inimă pentru Bogdi



Fursecuri în forma de inimă pentru Bogdi, de ziua lui.

14 ani!!!! <3 Cei mai frumoși ani din viața mea!

Nu îi mai scriu aici cât de mult îl iubesc, pentru că știu (de când s-a născut și până acum cred că i-am repetat asta de mii de ori pe minut ☹). Va arată doar fursecurile cu care l-am așteptat astăzi, când s-a întors de la școală. În forma de inimă, ca toate desenele lui unice și minunate!

De ziua lui, v-a făcut un cadou special, un desen în care apar personajele create de el (...și pe care vrea să le „prinda”, cândva, într-un comic book). În desen veți afla de unde a apărut pasiunea asta a lui pentru desen...și mai ales, de ce a apărut sub forma de inimă ☹



Aici este „coltul” lui
 artistic: <https://www.deviantart.com/papabogi>

La multi ani, Bogdu meu frumos!!!!!! Sa ti se indeplineasca toate dorintele si sa fii fericit! Mereu!

Ingrediente pentru cca. 14 fursecuri (forma de inima mai mare):

Pentru aluatul de fursecuri:

- 125 g faina
- 65 g unt
- 70 g zahar
- 2 galbenusuri (oua mici)
- 1 lingurita rasa praf de copt
- 1 lingurita rasa scortisoara

Pentru glazura:

- 80-100 ml smantana pentru frisca
- 1 lingura zahar pudra
- colorant rosu
- colorant albastru

Mod de preparare:

Cerneti faina impreuna cu praful de copt si scortisoara si amestecati apoi totul cu untul rece, taiat in bucatele (eu am amestecat cu mana).

Adaugati zaharul si galbenusurile si amestecati totul foarte bine. Strangeti aluatul sub forma de bila, acoperiit-l cu folie alimentara transparenta si lasati-l la frigider pentru cca. o ora.

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit), timp in care aluatul se mai „dezmorteste”.

Tapetati o forma mare, de fursecuri (tava de la aragaz e perfecta) cu hartie de copt; intindeti aluatul pe o suprafata usor infainata sau direct pe hartia de copt, in strat subtire.

Decupati inimi cu forma de fursecuri.. in forma de inima, bineinteles ☐ Fursecurile se coc cca. 10 minute.

Cand sunt reci, se glazureaza cu smantana lichida (pentru frisca), nebatuta, amestecata cu coloranti alimentari pentru a obtine nuanta dorita. Eu am vrut sa obtin violet, pentru ca este culoarea ce-l reprezinta pe Bogdi ☐



Desigur, puteti opta si pentru o varianta mai sanatoasa: pasati afine sau coacaze negre, treceti-le prin sita si amestecati piureul de fructe cu smantana (puteti adauga si o lingura de zahar praf).

Absolut delicioase!!!

