

Fursecuri Ingerasi



Fursecuri ingerasi, facute de Bogdi meu iubit!!

Cand Bogdi mi-a spus ca vrea sa facem ceva impreuna, o reteta speciala de Sfantul Nicolae, nu m-am gandit nicio clipa ca va dori sa faureasca niste **fursecuri** ingerasi ☐

Bucuria mea a fost imensa, pentru ca nu l-am mai „prins” langa mine, in bucatarie, atat de hotarat si vesel, de mult timp.

Va amintiti, poate, de fursecurile pe care i le-a facut lui **Mos Craciun**, dar alea au fost acum 5 ani!!! ☐

Sper din tot sufletul sa gasiti forme de ingeras (nici noi nu le-am avut pe cele mai bune, dar stiti ca nu asta conteaza!) si sa le incercati impreuna cu cei mici!!! Sunt absolut delicioase!!!

Ingrediente:

Pentru aluatul de fursecuri:

- 200 g faina
- 50 g zahar (granulatie fina)
- 1 praf de sare
- 120 g unt
- 1 ou

Pentru decorat:

- 100 g ciocolata alba
- 20-30 g fulgi de nuca de cocos
- inimioare de zahar

Mod de preparare:

Pentru aluat, se cerne faina si se amesteca cu zaharul si praful de sare (cat luati cu trei degete) intr-un bol incapator. Se rade untul rece pe razatoarea mare, direct peste amestecul uscat din bol. Se framanta ingredientele cu mainile cateva secunde; veti obtine un aluat sfaramicios. Se adauga apoi oul intreg si se framanta aluatul rapid, pana se aduna intr-o bila. Nu se insista cu framantatul, pentru ca isi pierde din fragezime! Se pune „bila” de aluat in frigider pentru cca. 25-30 de minute sau, daca va grabiti, pentru 8-10 minute la congelator.

In timpul acesta, se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Se presara faina pe suprafata de lucru; aluatul se intinde subtire, cu sucitorul (infainat). Se decupeaza din aluat ingerasi cu forma speciala.

...priviti-l pe Bogdi meu scump cu cata determinare a „prelucrat” aluatul si a „stantat” ingerasii ☐



Laura Sava



Laura Sava



Laura Sava





Fursecurile se pun in tava si se coc cca. 10 minute (maxim 12 minute). La etapa asta, Bogdi a fugit inapoi la calculator ☐



Laura Sava



Laura Sava

Se topește ciocolata pentru glazura într-un bol; se ung fursecurile cu ciocolata topită, cu ajutorul unei pensule de bucatărie. Bogdi, din nou, în acțiune ☐





Laura Sava



Laura Sava



Se presara nuca de cocos peste „ingerasi” si i se „lipeste” fiecaruia cate o inimioara:





Eu am pus putina ciocolata topita intr-o punga si am incercat sa evidentiez mai bine capul ingerasilor, dar erau taaare dragalasi deja, asa ca...(asta, ca sa nu zic ca nu am intervenit si eu cumva in postarea lui Bogdi ☐)

Bogdi va saluta si va ureaza „Craciun fericit”!!!



Laura Sava