

# Fursecuri moi cu mere



Aceste fursecuri moi cu mere au acompaniat un desert foarte special, un **desert „la pahar”**, pe care, insa, vi-l voi dezvalui abia maine ☐ ...siiiii l-au incantat pe Bogdi meu drag peste masura!!!

A presarat peste fiecare un praf generos de scortisoara si-a disparut cu tot cu tava in camera lui ☐

Eu le-am savurat langa cafea iar Cipi, cel mai intelept dintre noi toti, le-a savurat asa cum apar si-n poza...cu felii proaspete de mar :))

## Ingrediente pentru cca. 40 de fursecuri:

- un mar potrivit (cca. 180 g)
- 100 g unt
- 80 g zahar (vanilat)
- o lingurita scortisoara (pudra)
- un ou mare

- un praf de sare
- 200 g faina
- o lingurita praf de copt (rasa)

...si, da, intr-un sfarsit, am realizat si eu ca a venit toamna ☐



### **Mod de preparare:**

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se tapeteaza cu hartie de copt o tava mare, de fursecuri.

Se decojeste marul si se rade pe razatoarea mare, pana la cotor. Se amesteca cu praful de scortisoara si se lasa deoparte.

Pentru aluatul de fursecuri, se bate untul impreuna cu zaharul (cateva secunde, nu trebuie sa va spetiti ☐ ); se adauga oul si praful de sare si se amesteca scurt. Se adauga faina cernuta impreuna cu praful de copt si se amesteca pana la omogenizare. La sfarsit, se pun merele rase si se amesteca totul cu o spatula. Compozitia se lasa la frigider pentru cel putin 10 minute, dupa care se iau „bile” din aluat, cu o lingurita, si se aseaza pe

hartia de copt, lasand aluatul sa „cada” (va trebui sa impingeti aluatul cu degetul, de fapt ☐ ).

**Fursecurile** se coc cca. 12 minute (maxim 15 minute, dar atunci nu vor mai fi atat de moi).



Fierbinti, le pudrati cu scortisoara (eu sunt obsedata de scortisoara, stiti bine ☐ ) sau cu zahar pudra, vanilat:



Au iesit taaare bune!!!!!!!

