

# Fursecuri oua de Pasti



Astazi va aduc o alta portie de **fursecuri**, fursecuri Oua de Pasti...in forma de ou, bineinteles ☐ La fel de incantatoare si delicioase ca **cele cu unt**!!!

Facute tot cu ajutorul celor doi mini chefs: Bogdan si Amalia ☐

Daca e Craciun, dati-le forma de globuri, decupand aluatul cu gura unui pahar, si apoi ornati-le cat mai fantezist!

## Ingrediente:

### Pentru figurine:

- 100 g alune/migdale/nuci
- 220 g faina
- 200 g unt (rece)
- un galbenus (ou mare)

- un praf de sare
- 120 g zahar pudra
- 2 lingurite nesquik sau nes
- o lingura (rasa) cacao

### **Pentru ornat:**

- 100 g ciocolata cu lapte
- 100 g ciocolata alba

### **Mod de preparare:**

#### **Preparare aluat:**

Framantati un aluat din faina, sare, unt, galbenus, zahar pudra, nesquik sau nes, cacao si alune macinate. Lasati la rece pentru minim 20 de minute.

Incalziti cuptorul la foc potrivit (180 grade C). Prajiti alunele la cuptor, timp de 5-8 minute (aveti grija sa nu se arda).

Amestecati din cand in cand!

Se lasa apoi la racit si se macina. Nu inchideti cuptorul!!!

„Echipa”, din nou in actiune :))

...tot atunci se pregateau si **fursecurile iepurasi si oite**, cum va ziceam mai devreme:



Iubitii mei, Bogdi si Amalia, emotionati si nerabdatori!!!! <3



Intindeti aluatul pe o plansa presarata cu faina si decupati  
formele dorite...la noi oua!!

Bogdi la carma :))



...apoi Amalia:



Iar aici, amandoi...cum nimereau ☐



Au fost atat de fascinati de ceea ce faceau, incat in doar cateva secunde au terminat de stantat intreaga suprafata ☐



### **Coacere:**

Se aseaza fursecurile pe o tava tapetata cu hartie de copt si se dau la cuptor, la 170 grade C (foc domol), timp de cca. 12 minute:



Se lasa apoi la racit:



### **Glazura de ciocolata:**

In vase separate, se topeste ciocolata alba si cea cu lapte, la bain-marie ori la microunde.

Se glazureaza jumatate din fursecurile obtinute, cu ajutorul unei pensule de bucatarie, cu ciocolata cu lapte:



*Laura Sava*



*Laura Sava*

Aici, dupa ce glazura de ciocolata s-a intarit:



Cealalta jumătate se acopera cu ciocolata alba topita:



Se pastreaza putin din fiecare sortiment de ciocolata topita si se toarna in cate o punga careia i se face o gaura foarte mica; se orneaza, dupa plac, fursecurile (eu in contrast, pe alea albe le-am ornat cu negru, iar pe cele negre cu alb ☐ )



Desigur, le puteti lasa si simple, doar ornate cu ciocolata:



Se servesc, bineinteles din cosulete „fabricate” de copii:



Au placut tuturor la nebunie!!!

...iar copiii mei dragi au primit mii de felicitari si pupici ☺

Forma noastra „ou” a fost atat de micuta, si nerabdarea atat de mare, incat ornarea a lasat de dorit ☹ ...dar nu as da pentru nimic in lume tura noastra de fursecuri, plina de veselie, pe una cu fursecuri impecabil ornate!!!!



*Laura Sava*

P.S. Le puteti orna cu bombonele mici si colorate.