

Fursecuri pentru Mos Craciun – Inele impletite



Fursecuri pentru Mos Craciun – Inele impletite

De Craciun toata lumea e cu gandul la **fursecuri**, asa ca de ce n-ar fi si Mos Craciun?! ☐ Aceste inele impletite, in alb si negru, pe care le-a ales puiutul meu scump Bogdanel-codita de purcel (cand ii spun asa, rade de se prapadeste ☐) au fost pregatite pentru a-l intampina cum se cuvine.

I-am aratat zecile de **retete de fursecuri** pe care aveam de gand sa le fac Craciunul asta, ca noi asa facem tot timpul, ne sfatuim si planificam totul impreuna, si mi-a aratat-o pe asta, cu inelele impletite, asa ca m-am conformat.

Asa trebuia sa-l asteptam pe Mos Craciun: cu fursecuri si cu o cana mare cu lapte!!!

Ingrediente pentru circa 30 de bucati:

- 250 g faina
- o lingurita praf de copt
- 125 g unt moale
- un ou
- 50-80 g zahar pudra
- un plic zahar vanilat (20g)
- un praf de sare
- esenta de rom
- 2 linguri cacao
- o lingura frisca (nebatuta)

Mod de preparare:

Preparare aluat de fursecuri:

Framantati un aluat din faina, praf de copt, unt in fulgi (adica dat pe razatoarea mare), ou, zahar pudra, zahar vanilat si sare.

Impartiti aluatul in doua: o jumatate se framanta cu esenta de rom, cealalta cu cacao si frisca.

Infasurati in folie ambele aluaturi si lasati la rece cca. 60 de minute:



Coacere fursecuri:

Incingeti cuptorul la 180 grade (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt o tava mare (cea de la aragaz).

Faceti apoi rulouri, din cele doua aluaturi, de cca. 12 cm lungime...sau, ma rog, de aceeasi lungime, ca nici eu n-am stat sa le masor cu rigla ☐

Rulourile de aluat se impletesc intre ele, cate un fir alb si unul negru si se fac inele; se preseaza usor.

La final, asezati inelele pe tava pregatita si lasati-le la copt cca. 12 minute (maxim 15 minute):



Cand sunt gata, se scot din cuptor si se lasa sa se raceasca. Se pot pudra cu zahar praf.



Laura
Sava