

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

- 1 lingurita praf de copt
- 125 g unt moale
- 1 ou
- 50-80 g zahar pudra
- 1 plic zahar vanilat (20g)
- 1 praf de sare
- esenta de rom
- 2 linguri cacao
- 1 lingura frigida (nebatuta)

Mod de preparare:

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

Se imparte aluatul in doua: o jumatate se framanta cu esenta de rom, cealalta cu cacao si frigida.

Se infasoara in folie ambele aluaturi si se lasa la rece cca. 60 de minute:



Cuptorul se incinge la 180 grade (foc potrivit).

Se fac 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 ☐

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

Inelele se aseaza pe o tava tapetata cu hartie si se coc la cuptor cca. 12 minute (maxim 15 minute):



Se scot din cuptor si se lasa sa se raceasca. Se pot pudra cu zahar praf.



Laura
Sava