

# Fursecuri pentru Mos Craciun



Fursecuri pentru Mos Craciun, niste fursecuri cu nuci si ciocolata delicioase, facute chiar de Bogdi meu scump...pentru Mos Craciun, pe care anul trecut l-am ademenit cu cei mai buni **biscuiti de ciocolata**, si acum doi ani cu frumoasele **inele impletite**...

De-acum imi va fi muuult mai usor cu asa un ajutor in bucatarie! ☐

Sper sa ne mai incante, si pe viitor, cu alte **retete de Craciun**!!!!

## Ingrediente pentru cca. 40 bucati:

- 65 g unt
- 3 albusuri
- 1 praf de sare
- 150 g zahar

- 40 g faina
- 150 g nuci macinate
- 150-200 g ciocolata cu lapte

### **Mod de preparare:**

Incinge cuptorul la 180 grade C. (foc potrivit).

Topeste untul intr-o cratita sau la microunde si lasa-l sa se raceasca.

Bate albusul spuma, cu un praf de sare, intr-un vas perfect curat si uscat (de preferinta de sticla/portelan)

Pune zaharul si mixeaza in continuare, la putere minima.

Amesteca faina (cernuta) cu nucile si toarna acest amestec peste albusurile batute. Amesteca usor compozitia cu o spatula/lingura. Inglobeaza apoi untul.

Bogdi meu iubit in actiune ☐



Taie un coltisor dintr-o punga de plastic si umple-o cu aluat.  
Formeaza mici gramajoare pe tava tapetata cu hartie de copt:



Laura  
Sava

Laura Sava





Coace fursecurile cca. 10 minute:



Desprinde-le cu un cutit din tava:



Aseaza-le apoi pe un platou si lasa-le sa se raceasca:



*Laura Sava*

Rupe ciocolata bucatele si topeste-o la bain-marie sau la microunde. Las-o putin sa se raceasca. Bogdi era foarte captivat de ceea ce facea ☐



*Laura  
Sava*

Lipeste fursecurile, cate doua, cu ciocolata:





Tine-le intr-o cutie pana a doua zi, cand devin mai fragede...si cand lumina e mai buna pentru poze ☐

*Laura Sava*



Pudreaza fiecare fursec cu cate-un praf de cacao si zahar pudra, si gata!



*Laura Sava*

Din partea lui Bogdi, din toata inima, pentru voi ☐



*Laura Sava*

...si pentru Mos Craciun, dar asta deja e-o alta poveste, ca pana vine presimt ca vom mai face inca o tura ☐



*Laura Sava*

P.S. Sunt atat de mandra de puiul meu!!!!!!!