

Fursecuri Snickerdoodles



Fursecuri Snickerdoodles, pentru ca ninge, din nou, ca in povesti ☐
Se fac atat de usor si sunt ataaat de bune incat sunt sigura ca le
veti reface de multe ori! Iar aici: **Prajitura Snickerdoodles cu
mere** aveti o alta varianta delicioasa, „pudrata” cu scortisoara.

Ingrediente pentru cca. 50 de bucati:

Pentru aluat:

- 225 g unt
- 150 g zahar
- 2 oua mari
- 1 lingurita extract de vanilie
- 400 g faina
- 1 lingurita bicarbonat
- 1/2 lingurita nucsoara proaspata, rasa (optional)
- un varf de cutit sare
- 50 g nuci/pecan nuts, marunt tocate

Pentru tavaleala ☐

- 2 linguri zahar
- 4 linguri scortisoara

Mod de preparare:

Mixati untul (moale, lasat in prealabil la temperatura camerei) cu zaharul; adaugati ouale, usor batute, si esenta de vanilie.

Amestecati faina cu bicarbonatul, nucsoara si sarea. Cerneti-le.

Adaugati nucile macinate si amestecati totul foarte bine.

Faceti o bila din aluat, acoperiti cu folie alimentara transparenta si lasati la frigider pentru cca. 1 ora.

Incalziti apoi cuptorul la 190 grade C. (foc mare) si tapetati o tava cu hartie de copt.

Amestecati zaharul cu scortisoara praf.

Formati cu o lingurita, sau direct cu mana, bile mici din aluat, pe care le tavaliti prin amestecul dulce de scortisoara.

Asezati-le la distanta unele de altele:



Laura Sava

Coaceti fursecurile in cuptorul incins pentru cca. 10 minute:



Cand sunt gata, se scot pe un gratar si se lasa sa se raceasca.
Se servesc cu maaare pofta :))



Sunt foarte, foarte fragede si bune!!!



Bogdi le-a savurat langa o cana mare cu lapte si mi-a spus ca: quote"parca-s Cini Minis" ☐
...imi seamana leit puiutul, lesinat dupa scortisoara :)))

Cam asa e acum pe-afara pe la noi, asa ca zilele astea ne veti mai surprinde rontaind fursecuri, hahaa!!!



Reteta preluata de la Dana Timcu