

Fursecuri Steluta



Cu aceste fursecuri steluta voi decora **tortul nostru de Craciun**, tort pe care vi-l voi arata abia maine, pentru ca sunt atat de lenesa zilele astea!!!! ☐ Nu-mi doresc decat sa citesc si sa ascult muzica, hahaa!!! Poate si sa motai un pic, ca un pisoi :))

In fine, am cam divagat de la subiect, asa ca revin si va spun ca puteti folosi aceste **fursecuri** minunate ori la ornat, la torturi sau briose, ori asa cum sunt, pudrate cu zahar. Le puteti agata si-n brad, cum am facut eu acum...vor fi la fel de delicioase!!!

Urati-mi spor la copt, dragilor, ca nu prea am!!!! ☐

Ingrediente:

Pentru aluatul de fursecuri:

- 150 g unt

- 180 g mascarpone
- un ou intreg
- un praf de sare
- 240 g faina
- 100 g nuca macinata
- 60 g zahar pudra (vanilat)
- o lingurita praf de copt

In plus:

- zahar pudra

Pentru voi, prieteni dragi!!!! <3



Mod de preparare:

De retinut: aluatul se pregateste cu o seara inainte, pentru ca trebuie sa stea la congelator peste noapte!

Preparare aluat:

Amestecati untul moale, la temperatura camerei, cu zaharul pudra. Adaugati apoi branza mascarpone, scoasa din timp din frigider, oul si praful de sare (cat luati cu trei degete). Amestecati totul foarte bine (eu am folosit mixerul). La sfarsit, puneti faina cernuta impreuna cu praful de copt si nuca macinata si amestecati din nou, viguros.

Aluatul se strange sub forma de bila, se infoliaza si se pune in congelator peste noapte. A doua zi, se scoate aluatul de la rece si se lasa sa se dezghete lent, la temperatura camerei.

Decupare si coacere:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit) si tapetati cu hartie de copt o tava mare, de fursecuri (tava de la aragaz).

Presarati cu faina masa si intindeti aluatul intr-un strat nu foarte subtire (se presara faina si pe sucitor). Decupati din aluat forme de steluta, mai mari si mai mici, pline sau decupate cu o alta forma de steluta mai mica.

Cam asa ceva □



Fursecurile se coc cca. 10 minute. Maxim 12 minute, ca sa ramana moi!

Poza sub hota, ca pe vremuri ☐



Se aseaza cu grija pe un platou si se lasa sa se raceasca complet:



Cand sunt reci, se dau prin zahar pudra...si sunt gata de rontait! ☐



Eu, insa, le-am agatat in brad, pentru ca imi doream sa fac asta de mult timp dar si pentru ca nu le pot inca gusta ☐ ...si-atunci sunt mai in siguranta agatate acolo!!! :))

Laura
Sava



Laura
Sava



Nu va pot spune cu exactitate cate bucati ies la o portie, din cauza ca am folosit forme de diferite marimi...dar vreo 50 de bucati tot am obtinut! ☐



Detaliu:

Laura
Sava



Sper sa le incercati si voi!!!!