

Nasturei cu migdale si gem



Nasturei cu migdale si gem, niste **fursecuri de post** atat de bune incat cu greu veti crede ca sunt cu adevarat de post! ☐

Dragii mei, in curand vom intra in febra pregatirilor pentru Craciun (eu una, am de gand sa pregatesc tot felul de bunatati ☐) asa ca, pe ultima suta de metri, va prezint aceste **fursecuri** crocante si delicioase: Nasturei cu migdale si gem!

Va sfatuiesc sa nu faceti numai o portie daca va apucati de ele! ☐

Ingrediente:

- 100 g margarina (sau unt, daca nu tineti post)
- 100 g migdale sau nuci macinate
- 150 g faina
- 50 g zahar tos
- 2 pliculete cu zahar vanilat (20 grame)
- gemul preferat ☐

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la foc potrivit (180 grade C); se tapeteaza o tava mare, de fursecuri, cu hartie de copt.

Pentru aluatul de fursecuri, se amesteca untul (sau margarina, daca tineti post) cu zaharul timp de cca. 2 minute sau pana se face spuma. Se adauga migdalele/nucile macinate si zaharul vanilat, un praf de sare (un varf de cutit) si faina cernuta, in ploaie. Se framanta cateva secunde, cu mainile reci; aluatul obtinut se face bila si se pune la frigider pentru minim 10 minute. Se intinde apoi pe o suprafata infainata si se decupeaza cu o forma rotunda sau cu gura unui pahar de tuica, „nasturei” □

Se aseaza pe tava, la distanta mica unii de altii, si se lasa la cuptor 10 minute.

Se lasa sa se racoreasca si se pune pe fiecare nasturel cate un „banut” de gem □

...sau se servesc simple, pudrate cu zahar pudra.



