

Nasturei cu migdale si gem

[shashin type="photo" id="17897" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

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 niste 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 unt
- 100 g migdale sau nuci macinate
- 150 g faina
- 50 g zahar tos
- 2 pliculete cu zahar vanilat (20 grame)
- gem

Mod de preparare:

Se amesteca untul (sau margarina, daca tineti post) cu zaharul timp de 2, 3 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 15 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 o tava tapetata cu hartie de copt si se lasa la cuptor (preincalzit) timp de 10 minute, la foc potrivit (180 grade C) Se lasa sa se raceasca si se pune pe fiecare nasturel cate un „banut” de gem ☺

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

[shashin type="photo" id="17898,17899" size="large" columns="max" order="user" position="center"]