

Prajiturele umplute cu crema de curmale



Prajiturele umplute cu crema de curmale!!

Ce minunatii am mai facut eu **de Craciun**?! Pai, in primul rand **fursecuri** ☐ , cum sunt aceste prajiturele umplute cu crema de curmale. Ne-au placut atat de mult, incat le-am facut si sub forma de rulada.

Le mai puteti umple cu gem de caise, stafide si alune macinate (totul facut pasta in blender) sau gem de gutui amestecat cu nuci (macinate). Vor fi delicioase!!!

Ingrediente:

Umplutura:

- 200 g curmale moi, fara samburi
- 2 linguri rom sau suc de portocala (ori apa)
- 1/2 lingurita coaja rasa de portocala
- o lingura gem de portocale sau caise

Aluat de fursecuri:

- 2 cups (de 240 ml) faina care cantaresc aprox. 280g
- 1/2 lingurita praf de copt
- 1/2 cup zahar pudra = 60g
- 110 g unt moale
- 2 linguri ulei
- 1/4 cup lapte = 60 ml

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 160-165 grade C (foc domol).

Preparare umplutura:

Puneti intr-un blender toate ingredientele pentru umplutura si amestecati pana cand devin o pasta.

Pregatire aluat si coacere:

Amestecati ingredientele pentru aluat (daca aveti robot de bucatarie, folositi-l □). Va rezulta un aluat moale care se face sul si se taie in 20 de bucatele.

Fiecare bucata se intinde in palma, se pune aproximativ o jumatate de lingurita din umplutura si apoi se acopera cu marginile. Se face ca o bila care se aseaza in tava cu inchiderea aluatului in jos si se aplatizeaza putin.

Cand sunt gata, intepati usor cu o furculita fiecare „bila”, fara sa ajungeti la umplutura.

Coaceti fursecurile aproximativ 30 de minute sau pana cand baza

devine rumenita iar deasupra sunt tari dar nu foarte colorate.

Le puteti da prin zahar pudra.

Se pot servi imediat, dar sunt mai bune dupa ce stau putin ☐



0 tentativa de poza in sectiune ☐ , care, cu toate ca este nereusita, releva totusi ca produsul final este un succes :)))



Laura
Sava

Aici aveti micile prajituri sub forma de rulada:



0 rulada frageda si buna!!



Reteta preluata de la aLAndala