

Puisori din malai



Acesti simpatici puisori din malai au incheiat, momentan, seria fursecurilor preparate impreuna cu copiii, fiindca Bogdi..s-a cam plictisit ☐

Ii ofer, asadar, o binemeritata pauza (si lui, si voua ☐), si vom reveni cu alte surprize cand va fi din nou pregatit. Mai am cateva **fursecuri de Pasti** pe care vreau sa le incercam impreuna!

„Puisorii” sunt absolut minunati, si ii puteti face inca de pe acum pentru masa festiva de Pasti, deoarece cu cat stau mai mult, inchisi etans intr-o cutie, cu-atat se fragezesc mai tare.

Eu i-am folosit la **tortul de ciocolata cu dulceata**. Au facut echipa buna cu tortul ☐ Am fost foarte multumita!

Ingrediente pentru cca. 100 de bucati:

Pentru aluat:

- 275 g faina
- 200 g unt (rece)
- 150 g malai
- un ou
- 100 g zahar pudra
- un pliculet zahar vanilat (10 g)
- coaja rasa de la o portocala (netratata)

Pentru ornat:

- 100 g ciocolata alba

Mod de preparare:

Preparare aluat de fursecuri:

Din ingredientele mentionate se framanta un aluat care se inveleste in folie si se lasa la rece cca. 1 ora:



Incalziti apoi cuptorul la 200 grade C (foc mare) si tapetati cu hartie de copt o tava mare, de fursecuri (tava de la aragaz e perfecta).

Formarea fursecurilor „puisori”:

Intindeti o foaie de aluat pe o suprafata infainata:



Decupati puisori, cu formele speciale de puiuti ☐



Laura Sara



Laura Sara

Asezati fursecurile in tava:



Detaliu



Coacere:

Coaceti fursecurile timp de cca. 8 minute:



Lasati-i apoi sa se raceasca:



Decor de ciocolata:

Maruntiti ciocolata si topiti-o la bain-marie. Puneti compositia intr-o punga din care se taie un colt (coltisor miic ☐) si ornati puisorii.

Draguti foc, asa-i?! ☐



Puisorii se pot lipi perechi de cate doi cu gem de portocale sau lamaie, subtiat cu putin suc de portocale.

Sau, daca aveti deja preparata aceasta minunatie, **Caramel de portocale**, cu-atat mai bine!

Glazura se poate prepara insa si din zahar pudra si apa ☐