

Sarutari de portocale



Sarutari de portocale: cele mai aromate **fursecuri** de post!!

Fara miros de portocala parca nu mai e atat de magic Craciunul, nu?! ☐ Tocmai de-aia am si „modelat” rapid niste fursecuri cu portocala glasata, pe care vi le daruiesc din toata inima!!!!

0 **reteta delicioasa** pe care o pot savura si cei care tin post, daca inlocuiesc untul cu margarina.

Ingrediente pentru cca. 20 de bucati:

Pentru aluatul de fursecuri:

- 125 g unt sau margarina
- 50 g zahar pudra

- 100 g faina
- 40 g amidon
- 30 g coaja de portocala glasata
- un varf de cutit cardamom (optional)
- un varf de cutit nucsoara macinata (optional)

Pentru ornat:

- 100 g ciocolata neagra
- 20 g coaja de portocala glasata

Sfat: Amidonul se poate inlocui cu faina, dar nu in aceeasi cantitate, ci doar 20 g.

Mod de preparare:

Preparare aluat de fursecuri:

Bateti untul sau margarina cu zaharul pudra. Adaugati faina si amidonul, cernute in prealabil, si amestecati totul bine cu mixerul sau direct cu mainile. Merge cel mai bine asa ☐

Inglobati coaja de portocala si mirodeniile si framantati aluatul obtinut pana se formeaza o bila, pe care o infoliati si o tineti la frigider pentru minim o ora.

Cu cat tineti mai mult aluatul la rece, cu-atat mai fragede vor fi fursecurile.

Coacere fursecuri:

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

Formati bilute, cat o nuca, din aluat si asezati-le pe tava pregatita, la mica distanta unele de altele.

Coaceti fursecurile aproximativ 10 minute, apoi scoateti-le din cuptor si lasati-le la racit pe un gratar de bucatarie.

Decor de ciocolata:

Se topeste ciocolata, se toarna intr-o punga de plastic si se taie un coltisor. Se decoreaza fursecurile; deasupra fiecarui fursec se aseaza cate o bucatica de portocala glasata.

