

# 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 infoliat 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 pungă de plastic și se taie un colțisor. Se decorează fursecurile; deasupra fiecărui fursec se asează câte o bucată de portocală glasată.

