

# Sarutari de portocale

[shashin type="photo" id="15749" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

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

Le pot savura si cei care tin post, daca inlocuiesc untul cu margarina.

Ingrediente pentru cca. 20 de bucati:

- 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

Mod de preparare:

Se bate untul sau margarina cu zaharul pudra. Se adauga faina si amidonul cernute si se amesteca bine cu mixerul sau direct cu mainile. Merge cel mai bine asa ☐

Se inglobeaza coaja de portocala si mirodeniile; se framanta aluatul obtinut si se formeaza o bila care se infoliaza si se tine la frigider pentru minim 1 ora. Cu cat tineti mai mult aluatul la rece, cu-atat mai fragede vor fi fursecurile.

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se formeaza bilute, cat o nuca, din aluat si se aseaza pe o tava tapetata cu hartie de copt. Se coc fursecurile aproximativ 10 minute, dupa care se scot din cuptor si se lasa la racit pe un gratar de bucatarie.

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.

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