

Semiluni cu nuca



Dragilor, la noi a venit iarna!!!! Si daca ieri urmaream, fericiti, de pe fereastră, cum pica, pufosi, fulgii de nea, astazi am avut parte de prima ninsoare adevarata. Ninsoare ce s-a lasat cu o bataie cu bulgari, si cu un Bogdi cu gura pana la urechi (nu-l vad prea des, in drum spre scoala, in starea asta ☹), ceea ce mi-a umplut inima de bucurie. Asa ca, am fugit rapid sa va pozez gradina ninsa si sa va aduc cele mai bune semiluni cu nuca din lume!!!!

Ingrediente:

- 4 oua
- 200 g unt
- 100 g zahar
- 1 lingurita coaja de lamaie rasa sau esenta de rom (optional)
- 100 g faina
- 100 g nuci macinate

- 1/2 plic praf de copt (5 g)
- zahar pudra

Mod de preparare:

Incalziti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Ungeti cu ulei si presarati cu faina o tava de aprox. 25 x 35cm (sau tapetati-o cu hartie de copt).

Bateti untul cu zaharul, cu ajutorul mixerului, apoi adaugati unul cate unul ouale, amestecand bine.

Cerneti faina impreuna cu praful de copt si adaugati-le in compozitie.

Puneti acum si nuca macinata si coaja de lamaie sau esenta de rom si turnati totul in tava pregatita.

Lasati prajitura la copt cca. 25-30 de minute.

Cand e gata, se lasa sa se raceasca si apoi se taie cu o forma de fursecuri (sau cu paharul) in semiluni.

Se pudreaza cu zahar praf si se servesc.



Iar daca vreti sa va indulciti si mai mult ☺ , pregatiti si o tava cu **cornulete cu nuca**, de post!

Bucurati-va impreuna cu noi de primii fulgi de nea!!!!





Laura Sava



Laura Sava