

Fursecuri fragede



Usor

Ingrediente:

Pentru aluat:

250 g unt sau margarină

125 g zahăr

1 plic [Zahăr vanilat Bourbon](#) Dr. Oetker

1 ou

3 gălbenușuri

250 g făină

150 g Gustin Dr. Oetker

Pentru decor:

150 g ciocolată de menaj

Mod de preparare:

1. Pentru aluat se amestecă untul sau margarina cu mixerul la viteză maximă. Se adaugă treptat zahărul, zahărul vanilat Bourbon și se amestecă până când se formează o masă compactă. Se adaugă treptat oul și gălbenușurile, fiecare gălbenuș la aproximativ ½ minut.

2. Se amestecă făina cu amidonul și se încorporează în aluat. Aluatul se pune într-un șpritz, cu ajutorul căruia se dau forme de coronițe cu diametrul de aproximativ 4 cm, pe tava unsă și tapetată cu hârtie pentru copt și se introduce în cuptor.

Cuptor cu aer fierbinte: cca. 180 °C (preîncălzit)

Cuptor electric: cca. 200 °C (preîncălzit)

Cuptor cu gaz: treptele 3-4 (preîncălzit)

Timp de coacere: cca. 10 minute pentru fiecare tavă

3. Fursecurile se scot din tavă și se lasă la răcit.

4. Pentru glazură se taie ciocolata în bucăți mici, se fierbe pe baie de aburi la temperatură mică, până devine o masă compactă. Fursecurile se scufundă pe jumătate în ciocolată și se așează pe hârtie de copt.



Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?

Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; www.oetker.ro

Telefon: 0248-507001; E-mail: office@oetker.ro



Se pot păstra 2-3 săptămâni.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro