

Fursecuri cu griș



Usor

Ingrediente:

Pentru aluat:

75 g fructe uscate (ex. prune, caise, mere)
100 ml apă
1 plic [Zahăr Vanilat Bourbon](#) de la Dr. Oetker
1 albuș
50 g unt moale
1 gălbenuș
100 g zahăr
150 ml lapte
100 g griș zgrunțuros
150 g făină
1 linguriță rasă cu Praf de copt de la Dr. Oetker

Se mai adauga:

Zahăr pudră de la Dr. Oetker

Mod de preparare:

Fructele uscate se țin la înmuiat în apă timp de 1 oră, apoi se lasă la scurs și se mărunțesc. Se ia o tavă în care se așează hârtie pentru copt.

Pentru aluat se bate foarte bine albușul. Se freacă într-un castron untul, gălbenușul, zahărul vanilat Bourbon și zahărul cu ajutorul mixerului. Laptele și grișul se pun la foc amestecând continuu cu ajutorul unei linguri (spatule), până se formează o compoziție densă. Compoziția se amestecă imediat cu masa de unt și zahăr. Se amestecă făina cu praful de copt și se încorporează în compoziția de mai sus. Apoi se pun fructele uscate și albușul. Se ia din aluat cu ajutorul a două lingurițe și se formează în tavă mici grămăjoare. Tava se introduce în partea din mijloc a cuptorului preîncălzit.

Cuptor electric: cca. 180 °C (preîncălzit)



Cuptor cu aer fierbinte: cca. 160° C (preîncălzit)
Timp de coacere: cca.25 minute

După coacere fursecurile se scot din tava cu hartia pentru copt și se lasă la răcit pe un grătar de bucătărie. Fursecurile se pudrează cu zahăr pudră.

Sugestie:

Folosind un griș mai fin se poate obține fursecuri delicioase, dar fără structura tipică grisată (zgrunțuroasă).

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