

Fursecuri cu spini



Mediu

Ingrediente:

Pentru aluat:

100 g unt moale
2 linguri [Cacao Neagră](#) de la Dr. Oetker
70 g zahăr pudră
1 plic [Zahăr Vanilat Bourbon](#) de la Dr. Oetker
1 vârf de cuțit cu sare
2 gălbenușuri
80 g făină
1 linguriță rasă Praf de copt de la Dr. Oetker
1 plic Original Pudding cu gust de vanilie de la Dr. Oetker
100 g alune prăjite și decojite

Pentru decor:

50 g bucăți de alune
1 plic [Decor glazură cu gust de ciocolată](#) de la Dr. Oetker

Mod de preparare:

Se amestecă untul cu cacaoa, zahărul pudră, zahărul vanilinat, sarea și ouăle, până devine o cremă. Se amestecă făina cu praful de copt și budinca, se cern, se încorporează în compoziția de mai sus și se adaugă nucile. Se pregătește o tavă tapetată cu hârtie pentru copt. Din compoziția rezultată se formează pe tavă, cu ajutorul unei lingurițe, mici grămăjoare și se decorează cu bucățile de alune. Tava se introduce pe grătarul din mijloc în cuptorul preîncălzit.

Cuptor cu aer fierbinte: cca. 180 °C (preîncălzit)
Cuptor cu gaz: trapta 3 (preîncălzit)
Timp de coacere: cca. 14 minute

Se scoate tava din cuptor, se lasă să se răcească și se decorează cu glazură după preferință.



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



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

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