

Fursecuri cadou de Crăciun

De Crăciun, oferiți-le celor dragi un cadou care arată prea bine pentru a fi mâncat

20 bucăți



grad de dificultate redus

up to 60 Min.



Ingrediente:

Aluatul:

Cuțit
Tocător
Cântar
Vas de mixare
Folie de prospețime (folie stretch)
Sucitor
Tavă de copt tapetată cu hârtie de copt
șablon de decupare aluat de formă pătrată (cu latura de aproximativ 6 cm)
Poș
Foarfecă
1 Păstaie vanilie Bourbon Dr. Oetker
200 g unt moale
100 g zahăr
1 linguriță sare
300 g făină

Glazura si decorul:

150 g zahăr pudră
2 linguri zeamă de lămâie
Colorant alimentar albastru Dr. Oetker
80 g Ornamente colorate Dr. Oetker

1 Aluatul:

Păstaia de vanilie se crestează longitudinal pe toată lungimea și se răzuiesc semințele. Semințele se amestecă cu untul, zahărul și sarea. Peste unt se cerne făină, apoi se frământă pentru a obține un aluat elastic. Aluatul se învelește în folie de prospețime și se păstrează în frigider cel puțin o oră.

Coacerea:

Se preîncălzește cuptorul (electric cu încălzire sus-jos la 180°C). Pe o suprafață de lucru tapetată cu făină se întinde aluatul într-o foaie cu grosimea de cca 5 mm. Din foaia de aluat se decupează pătrate care apoi se așază în tava de copt tapetată cu hârtie de copt. Se introduce tava în cuptor, pe grătarul din mijloc și se coace circa 12 minute. Se lasă să se răcească.

Cuptor electric 180 °C

Groove/Height: central

Durată de coacere: 12 Minute

2) Glazura si decorul:

Între timp, se prepară glazura amestecând zahărul pudră cu zeama de lămâie într-un bol, până la omogenizare completă. Se trec circa 2 linguri de glazură într-un poș mic. Restul de glazură se colorează cu colorantul alimentar albastru. Se acoperă fursecurile cu glazura albastră și se decorează după dorință cu ornamente colorate din zahăr. Cu glazura albă din poș se decorează șnurul de cadou și fundița pe fiecare fursec.

Dacă nu se consumă toate fursecurile odată, acestea pot fi păstrate la loc uscat și răcoros până la următoarea servire.

Tip from the Test Kitchen

- Pentru răcirea aluatului, înainte de a-l înveli în folie de prospețime dați-i o formă plat alungită în loc de bilă. Astfel aluatul va avea o suprafață mai mare și se va răci mai repede ușurând întinderea lui ulterioară. Folosiți un poș cu orificiu foarte mic pentru a trasa linii subțiri. Acestea se vor păstra mai mult timp și nu vor curge așa ușor.
- Vă rugăm să țineți cont și de condițiile de coacere ale cuptorului dvs.