

Fursecuri coronite de Crăciun

Transformați o prăjitură simplă în ceva ieșit din comun

20 bucăți



grad de dificultate redus

up to 60 Min.



Ingrediente:

Aluatul:

- Cântar
- Vas de mixare
- Folie de prosopețime (folie stretch)
- Sucitor
- Tavă de copt tapetată cu hârtie de copt
- Rozetă de tăiere rotundă cu muchie dantelată (diametru de cca 8 cm)
- Rozetă de tăiere rotundă cu muchie dantelată (diametru de cca 4 cm)
- 200 g unt moale
- 100 g zahăr pudră
- 1 linguriță sare
- 300 g făină
- 1 linguriță scorțișoară

Glazura si decorul:

- 150 g zahăr pudră
- 2 linguri zeamă de lămâie
- Colorant alimentar verde Dr. Oetker
- 25 g fistic mărunțit
- 50 g merișoare
- 80 g Ornamente colorate Dr. Oetker
- Creioane pentru decor Dr. Oetker
- alb

1 Aluatul:

Pentru aluat, se amestecă untul cu zahărul și cu sarea. Peste unt se cerne făina, apoi se frământă într-un aluat elastic. Aluatul se învelește în folie de prosopețime, apoi se lasă în frigider cca 1 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. Cu rozetele mari de decupare se decupează discuri. În mijlocul fiecărui disc se decupează câte un orificiu folosind rozetele mici în așa fel încât să se obțină inele de forma coronitelor. Coronitele se așază în tava de copt tapetată cu hârtie de copt. Se introduce tava în cuptor, pe grătarul din mijloc și se coace cca 12 minute până ce fursecurile capătă culoare ușor aurie pe margini. Se lasă tava a răcit pe un grătar de bucătărie.

Cuptor electric 180 °C

Groove/Height: central

Durată de coacere: 12 Minute

② Glazura si decorul:

Între timp, se prepară glazura prin amestecarea zahărului pudră cu zeama de lămâie într-un bol. Se amestecă până ce se omogenizează. Cu colorantul alimentară verde se colorează în verde strălucitor. Se acoperă fursecurile cu această glazură verde. Se decorează după dorință cu fistic mărunțit, merișoare și decoruri din zahăr. Se desenează fundițe cu creionul de decor. Se păstrează într-un loc uscat și rece până la momentul savurării lor.

Tip from the Test Kitchen

- Pentru răcirea aluatului, înainte de a-l înveli în folie de prosopețime, 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.
Dacă nu aveți rozete de decupare rotunde cu margini dantelate, folosiți rozete rotunde cu muchii drepte sau pahare cu diferite diametre.
- Vă rugăm să țineți cont și de condițiile de coacere ale cuptorului dvs.