

# Fursecuri fragede cu ciocolată

Fursecuri proaspete de lăsat sub brad sau de pus pe masă de sărbători

20 bucăți



grad de dificultate redus



up to 40 Min.



## Ingrediente:

### Aluatul:

Mixer

250 g unt

125 g zahăr

2 picuri Zahăr Vanilinat Dr. Oetker

1 ou

3 gălbenușuri

250 g făină

150 g Amidon alimentar Gustin Dr. Oetker

### Glazura:

150 g ciocolată menaj amăruie

2 lingurițe ulei

### Decorarea:

Ornamente Confetti vesele Dr. Oetker

## 1 Aluatul:

Pentru aluat, se amestecă untul cu mixerul, la viteză maximă. Se adaugă treptat zahărul și zahărul vanilinat, apoi se amestecă până când se formează o masă compactă. Se adaugă încet oul și gălbenușurile, fiecare gălbenuș la aprox ½ min. Se amestecă făina cu amidonul și se încorporează în aluat.

Se tapetează o formă de copt cu hârtie pentru copt. Aluatul se pune într-un șprîț și se formează în tavă coronițe cu diametrul de aproximativ 4 cm. Fursecurile se coc 10 minute.



**Cuptor electric 180 °C**  
**Groove/Height: central**

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

## 3 Glazura:

Pentru glazură se taie ciocolata în bucăți mici, se amestecă cu ulei și se fierbe pe baie de aburi la temperatura mică, până când devine o masă compactă.

Fursecurile se scufundă pe jumătate în ciocolată și se așază pe hârtie pentru copt. După preferință, se ornează cu diferite ornamente colorate sau se pudrează cu zahăr pudră.



Dr. Oetker RO S.R.L.

Tip from the Test Kitchen

- După preferință se leagă coronițele cu fundiță. Se pot folosi ca și cadouri sau ornamente în bradul de Crăciun. Fursecurile pot fi de asemenea stropite cu ciocolată topita (75 g ciocolată). Se pot păstra 2-3 săptămâni.

