





Fursecuri vegane cu vișine și cocos

Fursecuri din aluat dospit cu vișine, budincă de cocos și aluat sfărâmicios

16 bucăți    grad de dificultate redus  up to 40 Min.



Ingrediente:

Garnitura:

370 g vișine proaspete sau din compot (scurse)
40 g Budinca Frisca Dr. Oetker
40 g zahăr
400 ml băutură de cocos

Aluatul sfărâmicios:

50 g fulgi nucă de cocos
125 g făină
60 g zahăr
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker
85 g margarină vegană/de post

Aluatul dospit:

375 g făină
1 plic Garant pentru aluaturi dospite Dr. Oetker
50 g zahăr
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker
1 praf sare
175 ml băutură de cocos
50 g margarină vegană/de post

1 Garnitura:

Vișinele se lasă la scurs pe o sită. Din praful de budincă și zahăr se prepară o budincă așa cum se arată pe plic, însă **în loc de lapte se folosesc 400 ml de băutură de cocos**. Budinca se toarnă într-un bol, se acoperă cu folie de prosopețime și se lasă să se răcească.

2 Pregătirea:

Pentru aluatul sfărâmicios se prăjesc fulgii de cocos, fără ulei, într-o tigaie până ce capătă o culoare maro-aurie. Se lasă apoi pe o farfurie să se răcească. Tava de copt se tapetează cu hârtie de copt. Se preîncălzește cuptorul.

Cuptor electric 180 °C
Groove/Height: central

3 Aluatul sfărâmicios:

Se pun toate ingredientele într-un vas de mixare și se amestecă folosind mixerul cu paletile de batere, la început la viteză mică, apoi la viteză maximă până ce se obține un aluat sfărâmicios cu firmituri de dimensiunea dorită.

4 Aluatul dospit:

Se amestecă cu atenție făina cu Garantul într-un vas de mixare. Se adaugă restul ingredientelor și se amestecă laolaltă cu mixerul cu spiralele de aluat, circa 2 minute până ce se obține un aluat omogen. Aluatul se presară ușor cu făină, se rulează sub forma unui rulou care se taie apoi în 16 rondele egale ca grosime. Rondelele se așază în tava de copt și se apasă puțin, pentru a obține un diametru de cca 10 cm.

5 Prepararea:

Budinca se amestecă bine. Se pune câte o lingură de budincă peste rondelele din tavă și se nivelează. Peste budincă se distribuie vișinele scurse iar deasupra se presară firimiturile de aluat sfărâmicios. Se introduce tava în cuptor și se coace pentru 20 de minute.

Cuptor electric 180 °C
Groove/Height: central
Durată de coacere: 20 Minute

6 Decorarea:

Fursecurile se lasă în tava de copt să se răcească apoi se pudrează, după dorință, cu zahăr pudră.

Tip from the Test Kitchen

- Fursecurile se pot congela.