



Fursecuri fragede cu nuca si gem

Se topesc in gura!

Timp de preparare: 1 ora 10 minute

Numar de portii: 50

Lista ingrediente

100 g untura
100 g zahar
160 g nuca macinata
1 bucata esenta rom
1 lingurita coaja rasa de portocala
150 g gem de prune

150 g margarina la pachet
2 bucati oua
1 plic praf de copt
570 g faina
100 g zahar pudra

Mod de preparare

Toate ingredientele le scoateti sa fie la temperatura camerei.

Amestecam margarina cu untura.

Punem zaharul peste si mixam bine, pana ce cristalele de zahar se topesc.

Aduagam ouale si mixam in continuare.

Incorporam si nuca, praful de copt, esenta si coaja de portocala.

La urma punem faina, treptat.

Va rezulta un aluat molicele, dar nu va sperati ca se modeleaza foarte bine si nu se lipeste de maini.

Luam o tava o ungem cu margarina si o tapetam cu hartie de copt, sau nu.

Rupem bucatele mici de aluat si facem bile, putin mai maricele.

Facem o gaura in mijlocul bilelor si punem cu o lingurita gem.

Le asezam in tava.

Dam tava in cuptorul incins, la o temperatura potrivita.

Lasam acolo fursecurile pana se auresc putin.

Le scotem, le lasam sa se raceasca si le tavalim prin zahar pudra.

Eu am facut o tava cu gem si o tava le-am facut in forma de potcoava.



Fursecuri fragede cu nuca si gem

Se topesc in gura!

Timp de preparare: 1 ora 10 minute

Numar de portii: 50

Lista ingrediente

100 g untura
100 g zahar
160 g nuca macinata
1 bucata esenta rom
1 lingurita coaja rasa de portocala
150 g gem de prune

150 g margarina la pachet
2 bucati oua
1 plic praf de copt
570 g faina
100 g zahar pudra

Mod de preparare

Toate ingredientele le scoateti sa fie la temperatura camerei.

Amestecam margarina cu untura.

Punem zaharul peste si mixam bine,pana ce cristalele de zahar se topesc.

Aaugam ouale si mixam in continuare.

Incorporam si nuca,praful de copt,esenta si coaja de portocala.

La urma punem faina,treptat.

Va rezulta un aluat moliceal,dar nu va sperati ca se modeleaza foarte bine si nu se lipeste de maini.

Luam o tava o ungem cu margarina si o tapetam cu hartie de copt,sau nu.

Rupem bucatele mici de aluat si facem bile,putin mai maricele.

Facem o gaura in mijlocul bilelor si punem cu o lingurita gem.

Le asezam in tava.

Dam tava in cuptorul incins ,la o temperatura potrivita.

Lasam acolo fursecurile pana se auresc putin.

Le scotem ,le lasam sa se raceasca si le tavalim prin zahar pudra.

Eu am facut o tava cu gem si o tava le-am facut in forma de potcoava.