

Lemon cookies

written by Andreea



Fursecurile cu lamaie sunt delicioase alaturi de o ceasca de ceai dimineata sau ca gustare la birou. Eu sunt innebunita dupa ele si mi se pare ca sunt cel mai potrivit dulce iarna pentru ca atunci simt ca ma incalzesc si ma duc cu gandul la verile insorite.

Ingrediente

250 g faina

180g unt

200 g zahar

1 ou intreg

zeama si coaja de la o lamaie

o lingurita de praf de copt

1 lingurita zahar vanilat

esenta de lamaie (optional)

Untul la temperatura camerei se amesteca cu zaharul pana se obtine o crema pufoasa, se adauga zaharul vanilat, si coaja de lamaie



se adauga oul, zeama de lamaie si se mixeaza totul bine.



se incorporeaza faina amestecata cu praful de copt si se framanta un aluat care nu se mai lipeste de maini.



Aluatul se lasa sa se odihneasca la frigider pentru cel putin 30 de minute, dupa care se intinde pe masa de lucru. Se incinge cuptorul la 180 grade Celsius.



Din aluat se decupeaza diferite forme, eu am optat azi pentru stelute si inimioare



Fursecurile formate se aseaza pe tava mare a cuptorului si se dau la cuptorul incins pentru 10 minute, pana ce sunt usor rumene pe partea de jos. Cuptorul meu coace foarte repede, deci mi-au trebuit cam 10 minute. Nu asteptati ca fursecurile sa capete o culoare galbuie caci va strica din aspectul lor. Atunci cand le scoateti din cuptor, ele vor fi foarte pufoase, dar dupa ce se racesc devin crocante. Iata-le:



Eu le-am pus pe deasupra o glazura din zahar pudra si zeama de lamaie, iar pe unele le-am lipit intre ele cu jeleu de lamaie. Puteti inlocui jeleul cu dulceata de fructe preferata.



iata-le si pe cele glazurate cu zeama de lamaie si zahar pudra



sunt delicioase alaturi de o ceasca de ceai tare englezesc.

