

Snickerdoodles - fursecuri cu scortisoara

written by Andreea



Cam tarziu, ce e drept, incep si eu maratonul pregatirilor de Craciun. Nu ma voi pregati prea mult anul acesta, avand in vedere ca nu avem multe zile libere de care sa ne bucuram cu ocazia Sarbatorilor. Dar voi imparti cu voi unul dintre simbolurile culinare de Craciun: fursecurile. Pentru ca sunt mici, dragute, pentru ca ne plac, pentru ca le putem imparti cu cei dragi si putem rasplati colindatorii cu ele. Voi alege unele mai speciale, iar la sfarsitul postarilor despre fursecuri si prajiturele (asta va fi undeva pana in Ajunul Craciunului), voi posta niste prajiturele de suflet, cu dedicatie pentru voi.

Dupa cum spuneam, incep astazi cu Snickerdoodles. Sunt niste fursecuri foarte populare in America, desi nu sunt suta la suta americane, ci se pare ca au origini germane sau olandeze, inca se mai discuta pe tema asta :). Oricum, eu va spun ca daca le faceti, va veti indragosti pe data de ele. Sunt dulci, crocante, gustoase si mai presus de toate, mirosul de scortisoara va va umple casa cu aroma de sarbatoare.

Ne trebuiesc urmatoarele:

220g faina

110 g unt

150 g zahar

1 ou

1 lingurita praf de copt

un praf de sare

esenta de vanilie dupa gust sau un plic de zahar vanilat
iar pentru hainuta lor cea maronie:

2 lingurite scortisoara praf

2 linguri zahar

Modul de preparare este foarte simplu,
Incingem cuptorul la 180 grade Celsius
cernem faina impreuna cu praful de copt si sarea



intr-un castron mixam untul cu cele 150 g de zahar si zaharul
vanilat pana obtinem o crema pufoasa



adaugam apoi si oul



mixam bine, apoi adaugam faina, sarea si praful de copt



obtinem un aluat lipicios pe care il dam la frigider pentru o
ora



dupa o ora scoatem aluatul de la frigider si din el formam
mici bilute, cam cat o nuca mai mica



intr-un castronel amestecam cele 2 lingurite de scortisoara si
cele 2 linguri de zahar



tavalim cate o biluta din aluat prin acest amestec
apoi o transferam pe o suprafata plana
cu ajutorul unui pahar o turtim, apasand usor pe pahar



si iata forma ei



continuum si cu restul de aluat, apoi transferam fursecurile
pe o tava acoperita cu hartie de copt, vom lasa un pic
distanta intre ele caci vor mai creste un pic la copt



Le dam la cuptorul incins pentru 15 minute. Nu va spun ce
miros dulce de copilărie se imprastie in casa in acest
rastimp! Le lasam sa se raceasca complet.

iata-le!



iar scortisoara usor intepatoare este nemaipomenita!



Spor la rontzait!