

Melting moments

written by Andreea



Sunt cele mai bune, cele mai fine si cele mai delicate fursecuri gustate de mine pana acum! Le-am facut din pura curiozitate si nu-mi pare rau. Au un gust spectaculos, iar textura lor este la fel de spectaculoasa: se topesc in gura! De unde si denumirea "melting moments"...Pe langa acest lucru, aceste fursecuri nu necesita decat 4 ingrediente de baza +vanilie. Si gata!

Ingrediente:

113 g unt

100 g faina

30 g amidon

30 g zahar pudra

esenta de vanilie

Foarte importante la aceste fursecuri sunt ingredientele, mai bine zis untul si esenta de vanilie. Untul trebuie sa fie proaspat si de cea mai buna calitate, cu continut mare de grasime, 80-82%, iar esenta de vanilie sa fie din cea mai buna, caci ea va da gustul fin si delicat al prajiturelelor.

Intr-un castron cernem faina si amidonul



intr-un alt castron mixam cu mixerul untul la temperatura camerei pana obtinem o crema spumoasa



adaugam zaharul pudra



mixam din nou, dupa care adaugam si esenta de vanilie



urmeaza faina amestecata cu amidonul



mixam bine, obtinem o compozitie nelegata si usor sfaramicioasa, pe care o dam la frigider pentru o ora



dupa o ora compozitia se va intari considerabil, probabil ca vi se va parea mult prea tare, dar asa trebuie sa fie.



luam cu lingurita bucati din compozitie si modelam intre palme bilute de marimea unei nuci mici (desi compozitia este tare, in contact cu caldura mainilor, bilutele se vor modela foarte bine)



din aceasta compozitie vom obtine fix o tava de fursecuri



dam la cuptorul incins la 170 C pentru 10-12 m inute pana incep marginile sa capete o culoare usor maronie



le scoatem din cuptor si le mai lasam in tava sa se raceasca pentru 5 minute, caci sunt foaaarte fragede. Dupa care le transferam pe un gratar de sarma si le pudram cu zahar



le lasam sa se raceasca complet



putem savura...



alaturi de o ceasca de ceai



adevarat va spun si nu va mint topesc in gura!
Enjoy!