

# Fursecuri cu merișoare, alune și ciocolată albă

written by Andreea



Fursecurile astea nu au fost in nici nu am planuit sa le mananc, nici sa le fac, nici sa le fac vreo poza! Si nici macar sa le postez pe blog! :). iesi intr-o zi sa-ti cumperi o cafea, si iti ies in cale niste fursecuri gigant, frumoase si aratoase, cumperi vreo 2 si fugi cu ele. Si cand papilele tale zic ca degeaba te-ai chinuit sa fugi cu ele, ca de fapt fursecurile cumparate au gust de paine clar! Te duci acasa si faci tu fursecuri dupa gustul si asemanarea placerea ta. Asa ! Iar cat despre nu, nu aveam de gand, sunt restanta la postat cu tortul de ziua sotului si altele nu stiu cate retete m-ar impinge pe mine sa postez astea si tocmai astazi? O nebuna m-a haituit pe messenger (a se intelege super-de treaba femeie, stii tu cine esti, doamna M ☐ ) si alti insistenti draguti si iubiciosi care au zis ca dau nu stiu cate feluri de laptic, numai sa postez reteta.

Deci mare inventie nu e, e un prapadit de fursec. Dar buuun rau! :))

150 g unt (82% grasime)

100 g zahar brun

1 ou

150 g faina alba

100 g alune de padure usor prajite

75 g merisoare confiate

(sau amestec merisoare, agrise, goji)

100 g ciocolata alba tocata

2 lingurite zahar vanilat

1/2 lingurita praf de copt

1 varf lingurita bicarbonat

1 praf sare

Reusita si totodata savoarea inconfundabila a unui fursec de casa este data de , neaparat 82%! N-o fi sanatos, n-o fi prieten cu silueta, dar daca vreti fursec, atunci folositi unt d-asta. ☐

Se incinge cuptorul la 185 grade Celsius.

Untul moale la temperatura camerei se bate bine cu mixerul, se adauga zaharul vanilat, zaharul brun (merge si zahar alb, dar cel brun da gust si mai bun), se mixeaza bine pana se obtine o crema pufoasa



se adauga oul intreg si se amesteca din nou. Stiu, castronul e stropit, nu arata bine, fursecuri, da? ☐



se incorporeaza in 2 transe faina amestecata cu sarea, praful de copt si bicarbonatul. Se toaca ciocolata alba si alunele de padure, bucati mai mari (ca sa aveti ce rontzai in biscuite ☐).



cu ajutorul unei spatule se incorporeaza si ciocolata alba tocata, alunele. La final se obtine o compozitie ferma care nu se lipeste de maini



cu ajutorul unei linguri sau a unei scule speciale pentru inghetata, se formeaza galusti, sau guguloaie de marimea unei chiftele. Acuma depinde si cat de mare vreti voi sa fie fursecul la final :). Nu uitati si de minunata hartie de copt, pe care sa aranjati galusco-chiftelele! Mare om cine a inventat hartia asta de copt! ☐



eu am optat pentru fursecul grobian, deci mi-au iesit cam 25 de bucati. Daca voi sunteti stilul minimalist, sa zicem :), va vor iesi mai bine de 30 de bucati :).



Dati pesmetii cei dulci la cuptor pentru 10-12 minute, pana se auresc usor pe deasupra, iar pe dedesubt sunt aramii. Scoateti tava din cuptor si lasati sa se raceasca.



Transferati minunile pe gratar de bucatarie si lasati sa se raceasca complet.



Aveti sau n-aveti lapte, puneti-va pe rontait, ca nu e de gluma cu pesmetii astia! ☐



Hai s-aveti pofta! ☐

