

# Cornulete cu fistic

written by Andreea



Cornulete cu fistic extrem de fragede si aromate, cu fistic si pudrate cu zahar si fistic. Se pregatesc foarte usor si sunt minunate la gust! Iar culoarea verde superba este data chiar de catre fisticul pudra.

Acum ca a venit primavara, cornuletele acestea cu fistic se potrivesc mult mai bine. Si bineinteles ca le puteti servi si la sfarsitul unei mese festive, de Paste sa zicem.



Cu siguranta cunoasteti tipul acesta de cornulete. Sunt diferite variante cu migdale sau cu nuci, insa varianta cu fistic mi se pare una speciala si da, este si mai scumpa ☐.

Bineinteles ca pentru aceste cornulete veti avea nevoie de un fistic de buna calitate, sa fie cat mai proaspat si cat mai verde. Nu prajiti fisticul inainte de a-l adauga in aluat caci tinde sa capete o culoare maronie. Oricum, in timpul coacerii fisticul se gateste si capata un gust minunat.

Pentru o culoare si mai frumoasa si o textura minunata, am optat ca la final sa trec cornuletele gatite prin zahar pudra amestecat cu fistic pudra.



Pe blog mai gasiti si alte retete de cornulete si fursecuri precum: fursecuri cu nuci, cornulete cu ciocolata si fistic, biscuiti cu panselute.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

▪ **Ingrediente pentru cornulete cu fistic:**

- 150 g unt 82% grasime (la temperatura camerei)
- 80 g zahar pudra
- 1 galbenus de ou
- 1 lingurita zahar vanilat
- 120 g faina
- 200 g fistic crud macinat
- 1 praf sare

▪ **Pentru pudrat:**

- 100 g zahar pudra
- 1 lingurita zahar vanilat
- 50 g fistic crud macinat

Pregatiti aluatul pentru cornulete cu fistic: Intr-un castron sau in bolul unui mixer mixati la viteza mare untul moale impreuna cu zaharul pudra. Adaugati galbenusul de ou si amestecati din nou. Apoi adaugati faina amestecata cu zaharul vanilat si sarea. Incorporati fisticul macinat si amestecati totul bine pana ce obtineti un aluat omogen. Formati un sul de aluat si inveliti-l intr-o folie alimentara si dati aluatul la frigider pentru 1 ora.



Coaceti cornulete cu fistic: Incingeti cuptorul la 170 grade Celsius. Scoateti aluatul de la frigider si taiati din el felii. Rulati fiecare felie intr-un sir cu lungimea de 10 cm. Indoiti capetele sirului astfel incat sa obtineti un cornulet.



Puneti cornuletele formate pe o tava acoperita cu hartie de copt. Dati tava cu cornulete la cuptorul incins si coaceti pentru 12-14 minute pana sunt usor aurii, avand grija sa nu capete culoare maronie.



Pregatiti zaharul cu fistic: intr-un bol adaugati zaharul pudra impreuna cu zaharul vanilat, puneti peste fisticul

macinat si amestecati bine.



Treceti cornuletele prin amestecul de zahar si fistic astfel incat sa capete pe deasupra un strat verzui.



Puneti cornuletele pe o farfurie sau pe platoul de servit.



Sunt absolut delicioase si au o culoare superba!



Rezista foarte bine pastrate in cutii de metal inchise ermetic ferite de umezeala.



Enjoy!

---

## Biscuiti cu panselute

written by Andreea



Biscuiti cu panselute cu aluat fraged si aromat si delicios! Ornate cu panselute comestibile si presarate usor cu zahar.

Odata cu venirea primaverii florile au inceput sa apara peste tot. Sunt nascuta primavara si iubesc absolut toate florile care apar primavara. De la primii ghiocei, violete, toporasi, frezii, lalele, liliac, narcise...absolut toate!

Insa la fel de mult imi place sa experimentez diferite

dulciuri cu flori. Am inceput timid cu trandafiri (iubesc aroma trandafirilor! ), violete si iasomie si acum continui cu panselute.



Biscuiti cu panselute

Atunci cand folositi flori comestibile in bucatarie asigurati-va ca acestea provin din surse sigure si nepoluate (asta daca le culegeti voi), insa daca va plac si nu le cunoasteti, mai bine nu le folositi. Nu folositi panselute culese din strada sau alte ghivece, spre exemplu. Exista site-uri online care vand flori comestibile, asa ca puteti apela cu incredere la ele.

Pe blog mai gasiti preparate cu flori comestibile precum Cupcakes cu lamaie si panselute, Ciocolata alba cu trandafiri si fistic, Inghetata de trandafiri, Tort cu ceai matcha si iasomie.

Despre biscuitii de astazi: nu sunt deloc greu de facut, sunt delicioși si rezista foarte mult timp la temperatura camerei. Faptul ca le adaugati panselute ii face si mai pretiosi. Da, sunt un pic migalosi de facut, insa au mare efect.



***Biscuiti cu panselute***

Ceea ce trebuie sa stiti mai intai este faptul ca dupa coacere culoarea panselutelor se schimba, insa biscuitii raman la fel de frumosi.

Nu uitati ca ma puteti gasi pe Instagram pentru alte retete si Story-uri dragute :).

- Ingrediente:
- 200 g unt 82% grasime (la temperatura camerei)
- 100 g zahar pudra
- 2 lingurite zahar vanilat
- 1 praf sare
- 1 galbenus ou

- 400 g faina
- Pentru topping:
- 30-35 panselute proaspete
- 1 albus ou
- Zahar tos

Pentru inceput incingeti cuptorul la 170 grade Celsius. Intr-un castron bateti putin untul la temperatura camerei pana devine o crema. Adaugati zaharul pudra, zaharul vanilat si sarea. Amestecati din nou pana ce zaharul este complet topit. Spargeti oul, separati galbenusul de albus, adaugati galbenusul la compozitie. Pastrati albusul deoparte intr-un castron mic.



### *Biscuiti cu panselute*

La final incorporati faina. Trebuie sa obtineti un aluat neted care nu se lipeste de maini. Inveliti aluatul in folie alimentara si dati-l la frigider pentru o ora.

Intre timp, pregatiti panselutele. Cu ajutorul unei foarfeci taiati coditele panselutelor si partea din spatele florilor de panselute astfel incat panselutele sa stea drepte cu fata in sus.



### *Biscuiti cu panselute*

Scoateti aluatul de la frigider, pudrati usor planul de lucru cu putina faina. Cu ajutorul unui sucitor intindeti o foaie de aluat cu grosimea de jumatate de centimetru.

Cu ajutorul unei forme rotunde decupati discuri din aluat cu diametrul de 6 centimetri. Puneti biscuitii pe o tava acoperita cu hartie de copt.

Bateti usor cu o furculita albusul ramas in castronel. Cu ajutorul unei pensule de bucatarie aplicati un strat subtire de albus pe suprafata biscuitilor. Apoi asezati cate o panseluta in mijlocul lor. Apsati usor cu degetul fiecare

panseluta ca sa fie bine fixata pe biscuite.

La final aplicati din nou un strat foarte subtire de albus cu ajutorul pensulei pe fiecare panseluta. Dati biscuitii la cuptorul incins pentru 8-10 minute pana ce acestia sunt usor rumeni, avand grija sa nu se arda.

Dupa cum spuneam, la final culoarea panselutelor se schimba putin, insa sunt la fel de dragute. Imediat ce ati scos tava cu biscuiti din cuptor presarati pe deasupra lor putin zahar tos ca sa adere la biscuiti cat timp sunt fierbinti.

Scoateti biscuitii pe un gratar de bucatarie si lasati-I sa se raceasca complet. Pastrati biscuitii in cutii de metal feriti de soare si de umezeala.

Se pastreaza foarte bine chiar si doua saptamani.

Enjoy!!



Enjoy!!

---

## Piersici fursecuri

written by Andreea



Piersici fursecuri dulci, colorate, cu miez de ciocolata si nuca. Crocante pe deasupra, aromate cu rom, usor date prin zahar.

Cine nu iubeste piersicutele? Va aduc aminte de copilarie? Mie

da, cu siguranta! Cred ca prin anii '80 aceste piersicute era la moda si foarte cautate. Imi aduc aminte ca nu era sarbatoare de Paste sau de Craciun sa nu le vad pe mese, ba chiar le mai vedeam si pe la nunti! :).

Pana sa ajunga aici pe blog aceasta reteta am testat-o de cateva ori ca sa fiu sigura ca va aduc cea mai buna varianta. Si, trebuie sa va mai spun ca anul acesta fac aceste piersici fursecuri pentru prima data! Insa mi-am dat seama ca anul acesta oamenii au avut tendinta de a se intoarce la deserturile copilăriei.



### Piersici fursecuri

In general, reteta aluatului este destul de simpla. Insa umplutura poate diferi putin. Am auzit despre umpluturi cu crema de ciocolata, sau de vanilie, branza, gem de caise si altele. Le puteti umple cu orice doriti voi, atat timp cat nu este o umplutura foarte lichida. "Machiajul" acestor piersici este insa unul special. Traditional, pentru a reda culori cat mai apropiate de realitate, aceste fursecuri necesita colorant alimentar.

Daca doriti o varianta mai sanatoasa, puteti folosi pe post de rosu, pudra de sfecla sau suc de sfecla (in acest caz se schimba usor gustul), sau suc de zmeura iar pentru culoarea galben puteti opta pentru sofran (da, cel mai scump condiment din lume) sau pudra de turmeric (curcuma).

Pentru ca zaharul sa adere, piersicutele sunt trecute printr-un lichid care sa le si inmoaie putin in acelasi timp. Cu timpul piersicutele se usuca si devin crocante, intocmai ca un fursec.



### Piersici fursecuri

Referitor la lichid: varianta pentru copii- puteti opta pentru un suc natural, sa zicem suc de portocale sau doar apa cu zahar si vanilie, esenta sau ce mai doriti voi. In acest caz

este indicat sa insiropati foarte rapid fursecurile, folosindu-va de o pensula, astfel incat fursecurile sa nu devina prea moi. Varianta pentru adulti: un tip de alcool. Aici alcoolul poate varia: poate fi lichior de piersici, amaretti, rom brun, cognac, mai doriti voi. Oricum, in timp alcoolul se evapora.

Nu va ascund faptul ca eu am folosit alcool la aceste fursecuri. Si aici am avut 2 motive: 1. alcoolul se evapora si nu lasa un gust ciudat. 2. alcoolul se comporta mai bine cand este absorbit de fursecuri si nu le inmoaie prea tare.

Am spus mai sus ca aluatul este unul simplu si se prepara destul de repede. Ca orice aluat de fursecuri, are nevoie de ceva timp la frigider pentru ca apoi sa poata fi modelat foarte usor. Insa, ceea ce este crucial atunci cand pregatiti aceste fursecuri, este temperatura de coacere. O temperatura prea mare va face fursecurile sa se crape si sa capete un aspect urat. Oricat de ciudat vi s-ar parea coaceti fursecurile la 150 grade Celsius si nu mai mult de atat daca nu doriti fursecuri crapate!

Dupa coacere, fursecurile nu capata prea multa culoare ( ceea ce este chiar de dorit pentru ca le vom vopsi oricum dupa aceea !) si vor parea usor necoapte. Fara griji, scoateti-le din cuptor, lasati-le sa se raceasca 5-7 minute, dupa care puteti sa le scobiti. Cat sunt prea fierbinti sunt tare greu de manevrat. Insa nici nu este de dorit sa le lasati sa se raceasca complet, caci apoi va fi greu sa le scobiti pentru a scoate mijlocul lor.



Referitor la scos mijlocul fursecurilor: am incercat sa le scot cu ajutorul unui cutit, caz in care am reusit sa le patrund cam mult si le-am crapat. Cea mai simpla varianta mi s-a parut sa folosesc o ustensila de scos cotorul de la mere. Daca nu stiti la ce fel de ustensila ma refer, va las AICI un link cautat la rezeala pe net.



Din categoria fursecurilor, pe blog mai gasiti fursecuri Linzer cu zmeura, cornulete cu ciocolata si fistic, fursecuri cu nuci si multe altele.

Nu uitati ca ma puteti gasi pe Instagram pentru alte retete si Story-uri dragute :).

- **Ingrediente:**
- 2 oua
- 125 g zahar
- 125 ml ulei
- 1 lingurita praf de copt
- 330 g faina
- 1 praf sare
- coaja de la 1 lamaie
- 2 lingurite zahar vanilat
- *pentru umplutura:*
- 70 g unt
- 100 g ciocolata neagra
- 30 g cacao
- 70 g zahar
- 100 g nuci prajite si macinate
- 1 lingura esenta rom
- *pentru insiropat:*
- 100 ml apa
- 50 g zahar
- 50 ml rom brun (alcool)
- colorant alimentar rosu
- colorant alimentar galben
- *pentru finisat:*
- 100 g zahar
- frunze proaspete de menta

Pentru inceput faceti aluatul: Intr-un bol amestecati faina cernuta cu praful de copt si lasati deoparte. Intr-un bol amestecati ouale impreuna cu zaharul, zaharul vanilat si uleiul, sarea si coaja de lamaie si bateti bine pana ce zaharul este topit complet.

Adaugati faina amestecata cu praful de copt si incepeti sa incorporati pana ce obtineti un aluat neted. Inveliti aluatul intr-o folie alimentara si dati la frigider pentru 2 ore.



Intre timp, puteti face crema de ciocolata: Intr-o craticioara topiti untul, adaugati ciocolata, zaharul si cacaoa si amestecati totul bine pana obtineti o crema. Trageti craticioara de pe foc si adaugati nuca prajita si macinata impreuna cu esenta de rom. Amestecati totul bine, acoperiti cu folie alimentara si lasati deoparte sa se raceasca complet.

Incingeti cuptorul la 150 grade Celsius. Scoateti aluatul de la frigider si incepeti sa formati fursecurile. Pentru a obtine fursecuri egale cel mai bine este sa cantariti aluatul. Fiecare fursec sa aiba aprox. 15-16 grame. Daca vi se pare prea migaloasa aceasta operatiune, formati bilute de aluat de marimea unei nuci.

Luati o bucata de aluat intre palme si rotiti bine pana obtineti o bila de aluat perfect rotunda fara denivelari. Asezati bila de aluat pe o tava de copt acoperita cu hartie de copt. Repetati operatiunea pana ce ati terminat tot aluatul. Cu podul palmei aplatizati usor bilutele de aluat pentru a nu deveni prea bombate la copt.



Dati tava la cuptorul incins pentru 15 minute. Fursecurile vor avea o culoare palida si vor parea usor necoapte si moi. Insa dupa ce se racesc se intaresc destulde bine, deci scoateti-le fara problema.

Cat inca sunt calde fursecurile, scobiti interiorul lor pe partea plata, avand grija sa nu fortati foarte mult caci riscati sa le crapati. Dupa cum spuneam mai sus, cel mai usor mi-a fost sa folosesc o ustensila de curatat cotorul merelor. In felul acesta am obtinut o scobitura perfecta in mijlocul fiecarui fursec. *Nu lasati fursecurile sa se raceasca complet!*

*Se vor intari si va fi greu sa le scobiti dupa aceea!*

Pentru montarea piersicilor: Dupa ce ati scobit toate fursecurile, puteti sa incepeti sa le umpleti. Pentru ca operatiunea de umplere a fursecurilor este si ea ceva mai migaloasa, cel mai bine este sa folositi un pos de cofetarie sau o punguta de plastic pe care o taiati la un colt. Umpleti gaurile formate in mijlocul fursecurilor cu amestecul de ciocolata. Uniti cate doua fursecuri pe partea plata avand grija sa le lipiti bine. Ca sa le lipiti bine va puteti ajuta de crema de ciocolata si nuci.

Pregatiti siropul: intr-un ibric adaugati apa si zaharul si fierbeti pana ce zaharul este complet topit. Luati de pe foc si lasati deoparte sa se raceasca complet. Apoi adaugati alcoolul. Impartiti cantitatea in mod egal in doua castroane mici. In primul castron adaugati colorant alimentar rosu, in celalalt castron adaugati colorant alimentar galben.



Piersici fursecuri

Treceti rapid fursecurile lipite prin siropul galben, apoi prin siropul rosu. Asezati-le pe un servet de bucatarie si lasati-le sa absoarba siropul pentru 5 minute. Nu le lasati prea mult caci se usuca si apoi nu se mai lipeste zaharul de ele.

Pentru finisaj: treceti piersicile prin zahar si asezati-le pe o tava ca sa se usuce. Pe fiecare piersicuta puneti cate o frunza de menta proaspata. Daca le daruiti, puneti menta chiar inainte de a inchide recipientul in care le asezati pentru ca menta se usuca foarte repede.

Rezista la temperatura camerei si o saptamana.



Enjoy!

---

# Fursecuri cu nuci

written by Andreea



Fursecuri cu nuci, fragede, aromate care se topesc in gura. Perfecte pentru Sarbatori, alaturi de o cafea sau o ceasca de ceai.

Stiu ca va plac mult fursecurile si biscuitii mai ales in aceasta perioada. Pe langa faptul ca sunt delicioase, aceste fursecuri se fac destul de rapid.



Fursecuri cu nuci

Alaturi de celelalte dulciuri pe masa voastra de Sarbatoare, neaparat trebuie sa aveti si aceste fursecuri cu nuci! Sunt atat de bune, incat vor disparea imediat de pe masa!



Fursecuri cu nuci

Din categoria nuci, pe blog mai gasiti aceste delicioase prajiturele cu nuci si cafea, cornulete cu nuci sau biscotti cu nuci si cafea.

Reteta nu cere foarte multe ingrediente, insa daca tot sunt atat de putine, macar sa fie de calitate. Ma refer la unt. Untul sa fie gras si aromat, 82% grasime. Zaharul pudra este esential in aceste fursecuri pentru ca se topeste mult mai repede si mai bine cand este amestecat cu untul.



Fursecuri cu nuci

Prepararea acestor fursecuri nu necesita mult timp, insa este necesar ca aluatul sa stea la frigider dupa ce l-ati pregatit. In felul acesta il veti putea forma mai bine in bile mici de aluat de marimea unei nuci (ce coincidenta! ☐ ) si va rezista mai bine la copt.

Puteti inlocui nucile cu nuci pecan, insa eu una consider ca nucile autohtone sunt mai bune. Insa ceea ce este foarte important, este sa prajiti nucile inainte. Nucile prajite dau un gust fenomenal acestor fursecuri!

Dupa ce fursecurile sunt coapte, cat sunt inca fierbinti, le dati rapid prin zahar pudra. Fiind calde, zaharul pudra va fi absorbit, de aceea, dupa ce s-au mai racit, va trebui sa le mai dati o data prin zahar pudra pentru ca zaharul sa adere la ele.



Fursecuri cu nuci

Nu uitati ca ma puteti gasi pe Instagram pentru alte retete si Story-uri dragute :).

- Ingrediente:
- 150 g unt moale, 82% grasime
- 60 g zahar pudra
- 1 albus ou
- 220 g faina
- 100 g nuci prajite si macinate
- 1 lingurita zahar vanilat sau extract de vanilie
- 1 praf sare
- +100g zahar pudra pentru pudrat

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Intr-un castron sau in bolul unui mixer mixati la viteza mare untul moale impreuna cu zaharul pudra. Adaugati albusul de ou si amestecati din nou. Apoi adaugati faina amestecata cu zaharul vanilat si sarea.

Cu ajutorul unei spatule incorporati nucile macinate in amestecul de unt si faina. Scoateti aluatul din castron sau din bolul mixerului, asezati-l pe o folie alimentara, inveliti-l si dati-l la frigider pentru 30 de minute.

Luati o tava de copt si acoperiti-o cu hartie de copt. Din aluatul cu nuci formati bile mici de aluat de marimea unei nuci. Asezati bilele de aluat pe hartia de copt lasand distanta intre ele de 1 cm.



Fursecuri cu nuci

Coaceti fursecurile la cuptorul incins pentru 10-12 minute pana sunt usor rumenite. Urmariti cuptorul sa nu le coaca prea mult. Aveti nevoie ca fursecurile sa fie coapte insa sa nu devina maronii.

Pregatiti un bol cu zahar pudra. Cat sunt inca calde dati fiecare fursec prin zahar pudra pana este complet acoperit. Pentru ca zaharul va fi absorbit, va mai fi nevoie sa le mai treceti inca o data prin zahar pudra.

Dupa ce le-ati trecut si a doua oara prin zahar pudra, asezati fursecurile pe un platou si lasati-le sa se raceasca complet.



Fursecuri cu nuci

Serviti alaturi de o ceasca de cafea sau de ceai. un pahar de lapte langa ele si asteptati pe Mos Craciun :).

Enjoy!

---

# Fursecuri Linzer cu zmeura

written by Andreea



Fursecuri Linzer cu zmeura sunt cele mai elegante fursecuri pe care le-ati putea face de Sarbatori. Sunt putin mai migaloase, insa merita efortul, pentru ca pe langa faptul ca au un gust minunat, aspectul lor este minunat! In plus, le puteti umple cu ce doriti voi. Puteti pune ciocolata, nutella, gemul vostru preferat sau chiar lemon curd!



Fursecuri Linzer cu zmeura

Pentru ca mie imi place foarte mult zmeura, eu le-am umplut cu gem de zmeura. Puteti folosi gem de zmeura facut de voi sau de bunica ;), sau puteti cumpara un borcan. Pentru mine, gemul de zmeura cumparat este prea dulce, asa ca prefer sa il prepar eu in casa. Si pentru ca acum nu aveam deloc gem de zmeura, mi l-am facut eu din zmeura congelata. O sa va las si reteta gemului mai jos.



Fursecuri Linzer cu zmeura

Pe langa aceste fursecuri delicioase, mai puteti pregati si alte dulciuri de rontait, retetele le gasiti aici pe blog. Va recomand cu drag cornulete cu gem de gutui, prajiturele cu nuci si cafea, biscuiti cu ovaz si unt de arahide sau delicioasele coconut macaroons.

- Ingrediente:
- 180 g unt moale
- 100 g zahar pudra
- 1 galbenus ou

- 100 g faina de migdale
- 120 g faina de grau
- 1 lingurita extract de vanilie sau zahar vanilat
- 1 lingurita esenta migdale
- 1 praf sare
- zahar pudra pentru pudrat fursecurile
- *pentru gemul de zmeura:*
- 300 g zmeura congelata
- 2 lingurite zeama lamaie
- 50 g zahar
- 1 lingurita amidon
- 2 linguri apa

Intr-un vas mixati untul moale impreuna cu zaharul pudra pana ce obtineti o crema pufoasa. Adaugati galbenusul, extractul de vanilie si esenta de rom si mixati din nou pana ce este incorporat. Intr-un castron amestecati faina de migdale, faina de grau si sarea.

Adaugati mixul peste amestecul de unt si ou si amestecati cu o spatula pana ce obtineti un aluat compact. Impartiti aluatul in 2 parti egale. Aplatizati fiecare bucata de aluat si inveliti-o in folie alimentara. Dati la frigider pentru o ora.

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Scoateti prima bucata de aluat de la frigider. Cu ajutorul unui sucitor intindeti aluatul intr-o foaie groasa de 0,5 cm. Taiati forme de aluat dupa cum doriti. Puteti folosi forme de inimioare, stelute, braduti, sau fulgi de nea sau ce mai doriti voi. Puneti fursecurile formate pe o tava acoperita cu hartie de copt. Din resturile de aluat formati din nou o bucata de aluat pe care o intindeti din nou cu sucitorul intr-o foaie de aluat de aceleasi dimensiuni.



Fursecuri Linzer cu zmeura

Scoateti si cealalta bucata de aluat de la frigider. Intindeti



si aceasta bucata intr-o foaie groasa de 0,5 cm. Taiati aceleasi forme de aluat ca si la prima bucata de aluat, doar ca de data aceasta le veti decupa in centru cu ajutorul unei forme mai mici. Spre exemplu eu am avut forme de inimioara mai mari si o forma de inimioara mult mai mica. Cu aceasta forma de inimioara mica am decupat in mijlocul inimioarei mari. Calculati astfel incat sa aveti aelasi numar de fursecuri decupate cu numarul de fursecuri intregi nedecupat. Stangeti resturile de aluat si formati o noua foaie din care decupati forme ca mai sus.

Dati fursecurile la cuptorul incins pentru 8-10 minute pana ce sunt usor aurii pe margini. Nu coaceti fursecurile mai mult pentru ca vor capata o culoare maro si nu vor mai fi asa dragute. Scoateti tava de la cuptor si lasati fursecurile sa se raceasca complet in tava. Daca le manevrati atunci cat sunt calde, riscati sa le rupeti, caci sunt foarte fragede.



Fursecuri Linzer cu zmeura

Pentru gemul de zmeura: puneti intr-o craticioara zmeura congelata impreuna cu zaharul si sucul de lamaie. Fierbeti pe foc mic timp de 10 minute pana ce zmeura este zdrobita. Pentru ca nu imi place ca gemul sa aiba multe seminte, eu strecor o parte din semintele de zmeura pasandu-le intr-o sita deasa. Piureul de zmeura obtinut il puneti din nou in craticioara si lasati-l sa dea in clocot. Intr-un castronel amestecati amidonul si apa pana ce amidonul este dizolvat. Turnati amestecul peste piureul de zmeura si amestecati pana ce piureul se ingroasa. Stingeti focul si lasati sa se raceasca complet.



Fursecuri Linzer cu zmeura

Pentru asamblarea fursecurilor: luati fursecurile decupate in mijloc si pudrati-le cu zahar pudra. Peste fursecurile

nedecupate puneti cate o jumatate de lingurita de gem peste care puneti fursecurile decupate. Nu puneti prea mult gem pentru ca va curge pe laturile fursecului si nu va doriti acest lucru. Apasati usor ca sa le fixati. Aveti grija cand le manevrati sa nu atingeti partea de sus cu zahar pudra :). Lasati-le 2-3 ore ca sa se fixeze, dupa care le puteti servi.

Rezista foarte bine la temperatura camerei si se pastreaza acoperite.



Fursecuri Linzer cu zmeura

Enjoy!

---

# Cornulete cu ciocolata si fistic

written by Andreea



Cornulete cu ciocolata si fistic nu sunt niste cornulete obisnuite la care v-ati putea gandii. Sunt fine si delicate si pline de ciocolata. In plus, pentru o nota si mai interesanta si o culoare frumoasa, le-am trecut pe o parte prin fistic tocat.



Cornulete cu ciocolata si fistic

Va spuneam ca zilele acestea am copt foarte multe fursecuri pe care le-am daruit celor dragi. Eu una zic ca a fost o surpriza tare draguta, avand in vedere ca am incercat sa fac cat mai multe fursecuri si cat mai variate. Printre ele au fost si aceste cornulete cu ciocolata. Alte tipuri de biscuiti si fursecuri gasiti pe blog, spre exemplu delicioasele fursecuri Linzer cu gem de zmeura, sau chocolate chip cookies, sau fursecurile chinezesti cu arahide.

- Ingrediente:
- 150 g unt moale
- 100 g zahar pudra
- 1 albus ou
- 60 g cacao pudra
- 200 g faina
- 1 lingurita zahar vanilat sau extract de vanilie
- 2 lingurite esenta de rom
- 1 praf de sare
- 150 g ciocolata cu lapte
- 80 g fistic tocat

Intr-un castron mixati untul moale la temperatura camerei impreuna cu zaharul pana obtineti o crema pufoasa. Adaugati albusul de ou impreuna cu zaharul vanilat si esenta de rom, amestecati din nou. La sfarsit incorporati cacaoa si faina.



Cornulete cu ciocolata si fistic

Amestecati totul bine pana obtineti un aluat compact. Strangeti aluatul intr-o folie alimentara si dati-l la frigider pentru 1 ora.

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Scoateti aluatul de la frigider. Rupeti bucati mici de aluat de marimea unei nuci si intindeti cu mainile un sul subtire de 7-8 cm. Indoiti sulul de aluat la capete si obtineti un cornulet. Repetati operatiunea si cu restul de aluat. In timpul modelarii este

posibil ca aluatul sa se inmoaie sub caldura mainilor si sa fie mai greu de modelat. Asa ca puteti scoate doar o parte de aluat din care sa modelati cornulete, dupa care sa scoateti si cealalta bucata de aluat.

Puneti cornuletele formate pe o tava acoperite cu hartie de copt. Coaceti cornuletele pentru 10 minute. Scoateti tava din cuptor si lasati cornuletele sa se raceasca complet.

Intre timp topiti ciocolata cu lapte. Intr-un bol mic puneti ciocolata cu lapte si dati-o la cuptorul cu microunde pentru 40-50 secunde. Amestecati in ciocolata dupa fiecare 10 secunde pana ce ciocolata este complet topita.



Cornulete cu ciocolata si fistic

Tocati marunt fisticul si puneti-l intr-un bol. Luati un cornulet, treceti capetele lui prin ciocolata topita, dupa care prin fistic tocat. Puneti cornuletul pe o hartie de copt si asteptati ca ciocolata sa se intareasca.

Pastrati cornuletele la temperatura camerei in cutii metalice inchise.

Serviti aceste cornulete cu ciocolata si fistic alaturi de un pahar de lapte.



Cornulete cu ciocolata si fistic

Enjoy!