

Fursecuri semilună de vanilie

aprox. 100 bucăi



Grad de dificultate redus



circa 60 Min.

**Pentru aluat:**

250 g făină
1 vârf de cuit Praf de copt Dr. Oetker
125 g zahăr
3 gălbenuuri
200 g unt sau margarină
125 g migdale curăate de coajă i mărunite

Pentru decorare:

50 g zahăr pudră
1 plic Zahăr Vanilinat Dr. Oetker

Aluat:

Se amestecă făina cu praful de copt apoi se cerne amestecul într-un vas de mixare. Se adaugă zahărul, zahărul vanilinat, gălbenușurile, untul sau margarina și migdalele. Se amestecă folosind mixerul cu paletele de frământat, la început scurt, la viteză mică apoi la viteza maximă până ce se obține un aluat omogen. Aluatul obținut se frământă pe o suprafață de lucru până ce capătă un aspect omogen, neted. Dacă devine lipicios se păstrează în frigider pentru un timp. Se formează din aluat mici rulouri (cârnăciori) de grosimea unui stilou. Se taie în bucăți lungi de 5-6 cm care se apasă ușor la capete și se îndoaie sub forma unei semilune. Se așează în tava de copt.

Cuptor electric: 170°C**Cuptor cu aer cald: 160°C****Cuptor cu gaz: treapta 3****Durată de coacere: aprox. 10 Min.**

Decor:

Se cerne zahărul pudră, se amestecă cu zahărul vanilinat și se presară peste frusecurile calde.