



Ingrediente 6 Porții

♦ = Kotányi Produkte

Pentru aluat

250 g	Unt
100 g	Zahăr pudră
350 g	Făină de grâu
1	Ou
1 bucată	♦ Baton vanilie de Bourbon întreg
10 g	Coajă de lămâie
1 vârf	♦ Sare de mare iodată

Pentru umplutură

100 g	Jeleu de caise
-------	----------------

Pentru glazură

200 g	Glazură de ciocolată neagră
-------	-----------------------------

Fursecuri cu ciocolată

⌚ 40—50 Min. ♡ ♡ ♡

Pregătire

- 1 Pentru aluat, bate untul la temperatura camerei cu zahărul pudră, semințele de la păstăia de vanilie și coaja de lămâie până devine pufos, apoi adaugă treptat oul.
- 2 Adaugă făina cernută în amestecul de unt.
- 3 Apoi, formează fursecurile sub formă de semilună pe pergamentul de copt folosind un poș și coace-le timp de 10 minute la 180 °C, până devin aurii.
- 4 Lasă jumătățile de fursecuri să se răcească, apoi unește-le cu ajutorul jeleului de caise.
- 5 În cele din urmă, topește 2/3 din ciocolată, apoi restul de 1/3 rupe-o în bucăți mici și adaugă-le în ciocolată topită. Unge capetele fursecurilor cu ciocolata topită și lasă-le să se așeze pe pergamentul de copt.

SUGESTIE: Aluatul va face în jur de 60 de fursecuri.

