

Fursecuri cu morcov tip „Carrot Cake”

— Min.

Pregătire

1. Topiți untul într-o crăticioară mică la foc mediu. Gătiți, amestecând ocazional, până când capătă o culoare brun-aurie și dezvoltă o aromă de nucă. Transferați 90 g din untul rumenit într-un bol mare și păstrați 45 g pentru crema de brânză.
2. În aceeași tigaie, prăjiți nucile timp de 2–3 minute până devin aromate. Puneți-le deoparte. Adăugați morcovul ras și gătiți la foc mic până când se reduce la aproximativ 35 g. Lăsați să se răcească.
3. Adăugați zahărul brun și zahărul granulat peste untul rumenit și amestecați bine cu un tel. Încorporați oul și morcovul pregătit.
4. Acoperiți aluatul și puneți-l la frigider pentru 30 de minute.
5. Preîncălziți cuptorul la 175 °C. Formați fursecurile și așezați-le pe o tavă tapetată cu hârtie de copt, lăsând aproximativ 5 cm între ele. Coaceți 10 minute, până când marginile devin aurii. Lăsați să se răcească complet.
6. Pentru cremă, bateți crema de brânză și untul rumenit păstrat până devin fine. Adăugați treptat zahărul pudră și pasta de vanilie și amestecați până obțineți o cremă fină.
7. Decorați fursecurile răcite cu crema de brânză și presărați nuci deasupra.

Ingrediente

= Kotányi Produkte

Pentru fursecuri

85 g	Nuci, tocate mărunt (+ extra pentru decor)
50 g	Morcov, dat prin răzătoare
100 g	Zahăr brun
50 g	Zahăr granulat
1	Ou, la temperatura camerei
160 g	Făină universală (făină albă)
0.5 linguriță	Bicarbonat de sodiu
0.5 linguriță	Praf de copt
0.5 linguriță	Sare
0.5 linguriță	Scorțișoară măcinată
0.5 linguriță	Ghimbir măcinat

Pentru crema de brânză

150 g	Cremă de brânză, la temperatura camerei
100 g	Zahăr pudră
1	Baton vanilie de Bourbon întreg