



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 mărunț (+ 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 lingurițe	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

