

Fursecuri în formă de dovleac

— Min.

Pregătire

1. Pune untul, zahărul, sarea și scorțișoara într-un bol și mixează la viteză medie timp de aproximativ 3 minute, până când ingredientele se omogenizează. Adaugă făina și apa și amestecă scurt, până când ingredientele se combină și se formează aluatul.
2. Transferă aluatul pe o suprafață de lucru, modelează-l într-un disc, învelește-l în folie alimentară și lasă-l la frigider timp de 1 oră.
3. Preîncălzește cuptorul la 170 °C, folosind funcția de încălzire sus-jos, fără ventilație. Transferă aluatul răcit pe o suprafață presărată cu făină și întinde-l într-o foaie de aproximativ 1 mm grosime. Decupează din hârtie de copt o formă de dovleac, așaz-o pe aluat și decupează 8 forme de dovleac.
4. Pune câte 1 linguriță de gem în centrul a 4 forme de dovleac și întinde-l ușor. În celelalte 4 forme, fără gem, decupează ochii, nasul și gura. Așază-le peste formele umplute cu gem. Presează marginile cu ajutorul unei furculițe, apoi transferă fursecurile pe o tavă tapetată cu hârtie de copt.
5. Coace fursecurile timp de 12–15 minute sau până când devin aurii. Transferă fursecurile coapte pe un grătar și lasă-le să se răcească înainte de servire.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

150 g	Făină albă
	Un praf de sare
75 g	Unt, la temperatura camerei
20 g	Zahăr
1 lingură	Apă
1 linguriță	Scorțișoară măcinată
4 linguriță	Gem roșu (de căpșuni, vișine, coacăze roșii sau zmeură)