



## Ingrediente 20 Porții

♦ = Kotányi Produkte

Pentru aluat:

|       |                  |
|-------|------------------|
| 600 g | Făină Universală |
| 400 g | Unt              |
| 1     | Ou               |
| 150 g | Zahăr granulat   |
| 2     | Gălbenușuri      |
| 1     | Lămâie           |

Pentru umplutură:

|           |                        |
|-----------|------------------------|
| 4         | Mere                   |
| 2 linguri | Suc de lămâie          |
| 2 linguri | ♦ Scorțișoară măcinată |
| 2 linguri | Cremă de caramel       |
|           | Frigărui de lemn       |

# Fursecuri de Halloween

⌚ 60—80 Min. ☞ ☞ ☞

## Pregătire

- 1 Pentru aluat, amestecați oul cu cele două gălbenușuri, făina, untul moale și zahărul granulat pentru a forma un aluat. Se curăță lămâia și se adaugă.
- 2 Se înfășoară aluatul în folie alimentară și se lasă să se odihnească la frigider pentru aproximativ 20 de minute. Între timp se poate pregăti umplutura.
- 3 Se curăță merele de coajă, sferturi și miez. Se amestecă cu suc de lămâie și cu scorțișoara. Se încălzește crema de caramel și se adaugă în amestecul de mere.
- 4 Se presară puțină făină pe o suprafață și se întinde aluatul. Se decupează cu diferite forme, de câte două ori, pentru a le putea pune împreună mai târziu.
- 5 Se așează jumătate din forme pe o tavă tapetată cu hârtie de copt. Se pune o parte din amestecul de mere-caramel în mijloc.
- 6 Se așează jumătate din forme pe o tavă tapetată cu hârtie de copt. Se pune o parte din amestecul de mere-caramel în mijloc.
- 7 Se coace la 180° C căldură sus/jos pentru aprox. 20-25 de minute pe grătarul din mijloc până se rumenesc. Lăsați să se răcească, apoi savurați.

