



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	♦ Scortişoară 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 sucul de lămâie și cu scortişoara. 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.

