DESERT

Fursecuri conuri de brad cu cacao – fără forme speciale

Timp de preparare: 20 min · Timp de gătire: 15 min · Porții: aproximativ 24 de fursecuri, în funcție de dimensiune



INGREDIENTE

- 190 g făină albă de grâu
- 30 g cacao neîndulcită
- 160 g unt nesărat, moale
- 1 gălbenuș de ou
- 80 g zahăr pudră
- 2 linguriițe zahăr vanilat
- 1 praf de sare
- 1 linguriță praf de copt

PREPARARE

1. Preîncălzește cuptorul la 180°C, căldură sus-jos. Tapetează o tavă cu hârtie de copt.
2. Mixează untul moale cu zahărul pudră și zahărul vanilat până obții o cremă fină. Adaugă gălbenușul și amestecă până se încorporează.
3. Cerne într-un bol separat 190 g făină, cacaoa și praful de copt. Adaugă sarea. Încorporează ingredientele uscate în crema de unt, mai întâi cu o lingură, apoi frământă foarte puțin cu mâna, cât să obții un aluat moale, omogen și modelabil. Dacă este prea lipicios, adaugă treptat restul de făină.
4. Fă o bilă din aluat. Trece o lingură de masă prin făină, ia o porție de aluat și preseaz-o în lingură pentru a obține un oval ușor ascuțit, ca un con de brad. Scoate aluatul cu grijă.
5. Cu vârful unui cuțit, crestează superficial suprafața în linii oblice alternante, astfel încât să semene cu solzii unui con. Nu tăia fursecul până la bază.
6. Așază fursecurile pe tava pregătită, cu puțin spațiu între ele. Coace la 180°C timp de 12–15 minute. Lasă-le să se răcească pe tavă câteva minute, apoi mută-le pe un grătar.

Trucul care face diferența: trece lingura prin făină înainte de fiecare porție; aluatul se desprinde mult mai ușor. Dacă aluatul este lipicios, poți adăuga încă 10 g de făină (ajungând la maximum 200 g), treptat. Pentru un contur frumos, fă crestături superficiale, nu adânci.
Dacă untul este foarte moale și aluatul nu își păstrează forma, răcește-l 10–15 minute înainte de modelare. Fursecurile se întăresc pe măsură ce se răcesc. Opțional, presară foarte puțin zahăr pudră după răcire, pentru un efect de iarnă.
Rețetă adaptată în limba română după ideea publicată de @iamhamamat pe Instagram. Nu a fost testată încă în bucătăria După gust. Fotografia este ilustrativă.

Sursă: Inspirată de @iamhamamat (Instagram); proporțiile și metoda de bază sunt cele din rețeta publicată. Adaptare în limba română și pentru Thermomix TM6. · Foto: După gust