Fursecuri, cornulețe și alte dulciuri pentru sărbătorile de iarnă

Bucate Aromate - Colecția de Crăciun

Cuprins

03 Fursecuri cu magiun de prune şi nuci

05 Fursecuri aromate cu portocale

06 Fursecuri semilună cu unt şi vanilie

07 Turtă dulce decorată cu glazură de zahăr

09 Cornuleţe vanilate cu rahat

11 Cornuleţe din aluat fraged cu ciocolată

13 Linguriţe de ciocolată

15 Biluţe din biscuiţi cu vişine

"Fursecurile cu magiun sunt atât fragede și de bune, încât vor deveni rapid preferatele tuturor și vor dispărea din farfurie rapid, unul câte unul"

Fursecuri cu magiun de prune și nuci

Ingrediente

pentru 25-30 de fursecuri

- 200 g unt 82% grăsime, la temperatura camerei
- 100 g zahăr
- 300 g făină 000
- 1 ou
- ½ de linguriță de pudră de vanilie Bourbon (sau seminţele unei păstăi)
- un praf de sare
- aprox. 200 g magiun de prune (cam ½ de borcan)
- 100 g miez de nucă mărunțit

Mod de preparare

Mixați untul împreună cu zahărul până când acesta este topit complet.
Adăugați oul, vanilia, omogenizați, apoi încorporați făina și sarea.
Formați o bilă din aluat, pe care o înveliți în folie alimentară sau o pungă curată și îl lăsați la frigider pentru jumătate de oră.
Aprindeți cuptorul la 180 de grade și puneți hârtie de copt în tăvile de la aragaz.
Presarăți puțină făina pe blatul de lucru și întindeți o foaie de aluat cam de ½ cm.
Decupați fursecurile în forma dorită. Marginile rezultate le frământați puțin și întindeți o nouă foaie din care decupați fursecuri și tot asa pana terminați aluatul.
Așezați fursecurile în tavă și coaceți timp de 8-10 minute, până se încep să capete puțină culoare pe margini.
Lipiți fursecurile două câte două cu magiun de prune, apoi le treceți cu marginile prin miezul de nucă mărunțit.
Se pot servi imediat, dar sunt mai bune a doua zi.

"Fursecuri cu portocale, cu arome minunate de iarnă. Sunt perfecte lângă o ceașcă de ceai sau de ciocolată caldă"

Fursecuri aromate cu portocale

Ingrediente

- 200 g unt moale
- 150 g zahăr
- 320 g de făină
- ½ linguriță de bicarbonat
- 2 linguriţe coajă rasă de portocală
- 2 linguriţe coajă rasă de lămâie
- 2 ouă
- 3 linguri de suc de portocale proaspăt stors
- un praf de sare
- coajă de portocală confiată
- zahăr pudră - opţional

Mod de preparare

Mixăm untul cu zahărul şi un praf de sare.
Adăugăm ouăle, sucul de portocale şi coaja rasă de citrice şi mixăm.
Încorporăm făina împreună cu bicarbonatul în crema de unt , apoi dăm aluatul la rece pentru cel puţin o oră.
Aprindem cuptorul la 180 de grade și punem hârtie de copt în tavă.
Formăm biluţe din aluat potrivite ca mărime, pe care le aşezăm pe hârtia de copt.
Deasupra fiecărei biluţe aşezăm câte o bucăţică de coajă de portocală confiată (poate fi şi proaspătă dacă nu aveţi) şi aplatizăm biluţele apăsându-le puţin cu fundul unui pahar.
Coacem fursecurile timp de 12-15 minute până când marginile încep să se rumenească.
Lăsaţi fursecurile să se răcească în tavă pentru că sunt foarte fragede cât sunt fierbinţi şi le puteţi strica forma.
Opţional se pot pudra cu zahăr.

Vezi aici cum se face coaja de portocale confiată.

"Fursecuri cu unt și vanilie, fragede de se topesc în gură. Se fac ușor și rapid și sunt foarte spornice"

Fursecuri semilună cu unt și vanilie

Ingrediente

- 150 g de unt cu min. 80% grăsime, la temperatura camerei
- 320 g făină
- 2 ouă
- 100 g de zahăr pudră
- 1 linguriță rasă de praf de copt
- 1 linguriţă de extract de vanilie
- un praf de sare
- 100 g de ciocolată neagră
- 20 g unt
- 10 g de nucă de cocos

Mod de preparare

Mixați untul cu zahărul, extractul de vanilie şi un praf de sare.
Adăugați ouăle pe rând amestecând să se încorporeze fiecare, apoi turnați făina cernută împreună praful de copt şi omogenizăm.
Înveliţi aluatul obținut în folie alimentară şi lăsaţi-l la frigider minim o oră.
Aprindeţi cuptorul la 180 de grade şi tapetaţi două tăvi cu hârtie de copt.
Presăraţi puţină făină pe blatul de lucru, scoateţi aluatul de la rece şi îl întindeţi cu sucitorul într-o foaie groasă de 1 cm.
Decupaţi aluatul folosind o formă pentru fursecuri sau un pahar.
Aşezaţi semilunele în tăvi lăsând cam 3-4 cm între ele pentru că se mai lăţesc puţin la copt.
Coaceţi fursecurile 10-12 minute, până încep să se rumenească, nu mai mult, apoi le scoateţi şi le lăsaţi să se răcească cât timp vă ocupaţi de glazură.
Rupeţi ciocolata bucăţele mici şi o puneţi la topit la bain marie împreună cu untul. Amestecaţi să se omogenizeze glazura.
Înmuiaţi câte un colţ de semilună în glazura de ciocolată, presăraţi cu nucă de cocos, apoi aşezaţi-le pe un grătar şi lăsaţi-le să se usuce glazura înainte de a le muta pe farfuria sau platoul pentru servit.

"Figurine de turtă dulce făcute din aluat cu unt și miere, foarte aromate, decorate cu un pic de migală și multă imaginație!"

Turtă dulce decorată cu glazură de zahăr

Ingrediente

pentru 30-40 de bucăți

- 300 g făină
- 20 g cacao
- 100 g unt topit şi răcit
- 200 g miere lichidă
- 1 ou
- 1 linguriţă de bicarbonat
- un praf de sare
- condimente pentru turtă dulce: scorţişoară, cuişoare, anason, ghimbir, piper roşu

glazura

- 1 albuş de ou
- 150 g zahăr pudră
- 1 linguriţă de amidon
- sucul de la ½ de lămâie mică

Mod de preparare

Amestecăm: făina, pudra de cacao, condimentele, bicarbonatul şi sarea. Turnăm ingredientele lichide peste cele solide.
Amestecăm cât să se omogenizeze aluatul, apoi îl înfăşurăm în folie alimentară şi îl dăm la rece cel puţin 4 ore.
Aprindem cuptorul la 180 de grade şi punem hârtie de copt în tavă.
Presărăm făină pe blatul de lucru şi întindem aluatul într-o foaie cu grosimea de 4-5 mm din care decupăm formele dorite.
Punem formele în tavă şi coacem timp de 7-8 minute, până când încep să se rumenească.
Lăsăm turta dulce să se răcească complet înainte să o decorăm cu glazura de zahăr.

glazura
Cernem zahărul pudră împreună cu amidonul.
Batem albuşul cu mixerul şi încorporăm puţin câte puţin amestecul de zahăr şi amidon.
La final adăugăm sucul de lămâie şi omogenizăm.
Punem glazura într-un poş cu dui subţire şi decorăm figurinele de turtă dulce, apoi le lăsăm câteva ore să se usuce foarte bine înainte de servire.

"Cred că fiecare dintre noi avem ascunse într-un colț de suflet amintiri dragi cu cornulețele fragede ale bunicii. Sper că și voi veți regăsi gustul copilăriei în această rețetă!"

Cornulețe vanilate cu rahat

Ingrediente

- 250 g untură
- 200 g smântână cu min. 20% grăsime
- 25 g de drojdie (1 cub)
- 2 gălbenuşuri
- 1 linguriţă de coajă de lămâie
- 1 lingură de zahăr vanilat
- aprox. 900 g de făină
- un praf de sare
- 250 g rahat
- zahăr vanilat pentru pudrat

Mod de preparare

Se cerne făina împreună cu un praf de sare într-un bol încăpător.
Se freacă drojdia cu o lingură de zahăr vanilat, cât să se înmoaie şi să se desfacă, apoi se pune în bolul cu făină.
Se adaugă untura, smântâna, cele două gălbenuşuri şi coaja de lămâie.
Se frământă rapid, doar până obţinem un aluat omogen, nu mai mult. Dacă aluatul este prea moale, puteţi să mai adaugaţi puţină făină.
Se acoperă bolul cu un prosop şi se lasă aluatul să crească 1 oră.
Se rup bucăţi din aluat şi se întind cu sucitorul în foi rotunde de 2-3 mm grosime.
Se taie foaia rotundă în 8 sau 12 triunghiuri, depinde cât de mari vreţi să fie cornuleţele.
Se pun bucăţele de rahat pe capete, apoi se rulează cornuleţele de la bază către vârf şi se aşează în tava tapetată cu hârtie de copt.
Se aprinde cuptorul la 180 de grade şi cât timp acesta se încălzeşte, se lasă cornuleţele să crească în tavă.
Se coc cornuleţele timp de 15 minute, apoi se pudrează generos cu zahăr.
Se păstrează în cutii de carton şi sunt la fel de bune chiar şi după 2 săptămâni.

"Cele mai simple cornulețe cu ciocolată! Rumene și foarte fragede, aceste cornulețe sunt făcute din aluat pe bază de unt și brânză de vaci, care se desface în foi fine și delicate"

Cornulețe din aluat fraged cu ciocolată

Ingrediente

- 150 g unt rece, cu 82% grăsime
- 150 g brânză de vaci grasă, bine scursă
- 150 g făină
- 40 g zahăr pudră
- ½ de linguriţă pudră de vanilie
- un praf de sare
- 1 ou
- batoane sau picături de ciocolată termostabilă
- zahăr pudră - opțional

Mod de preparare

Se frământă un aluat din unt, brânză, făină, zahărul pudră, vanilia şi un praf de sare. Nu frământaţi prea mult, ci doar până obţineti un aluat omogen, care nu se lipeşte de mâini.
Înveliţi aluatul în folie alimentară şi daţi-l la frigider pentru cel puţin 6 ore. Cu cât stă mai mult la rece, cu atât va creşte mai frumos la copt şi se va desface în fâşii.
Întindeţi o foaie de aluat groasă de 1/2 de centimetru pe care o împăturiţi în 3, ca pe o scrisoare. Repetați operațiunea de încă 2 ori pentru ca aluatul să înglobeze cât mai mult aer.
Ultima foaie întinsă, cea din care veți tăia cornulețele, trebuie să fie un pic mai groasă, cam de 0,7-0,8 cm.
Îndreptați marginile si tăiaţi foaia în 2 fâşii pe care le împărțiți în triunghiuri mai mici.
Puneți bucăți de ciocolată pe fiecare triunghi, apoi rulați și formați cornulețele.
Ungeți cornulețele cu ou bătut și le coaceți timp de 15-20 de minute în cuptorul încins la 180 de grade.
Opțional, se pot pudra cu zahăr.

"Linguriţele de ciocolată pot fi un adevărat răsfăţ, dacă le topiţi într-o cană cu lapte fierbinte în dimineaţa de Crăciun.
La fel de bine, pot fi şi decor pentru masa de sărbătoare, sau cadouri dulci ambalate frumos"

Linguriţe de ciocolată

Ingrediente

pentru 6 linguriţe de ciocolată

- 100 g ciocolată neagră sau cu lapte, de bună calitate
- decoruri de sezon din zahăr colorat sau flori uscate, alune mărunţite, nucă de cocos, fulgi de chilli, etc.

Mod de preparare

Topiţi ciocolata încet la bain marie doar până când devine suficient de fluidă să îmbrace linguriţele.
Scufundaţi fiecare linguriţă în ciocolată topită, până se îmbracă cu un strat uniform de ciocolată pe toate părţile.
Puneţi linguriţele la răcit pe o hârtie de copt.
Cât ciocolata mai e încă moale şi lipicioasă, presăraţi decorurile de zahăr.

Lăsaţi linguriţele să se răcească într-un loc răcoros până când ciocolata se solidifică.
Folosiţi linguriţele de ciocolată pentru a amesteca în băuturi calde: lapte, cafea, ciocolată caldă etc, sau ambalaţi-le frumos pentru a le oferi în dar celor dragi.

bucate-aromate.ro

"Biluțe delicioase, ciocolatoase, umplute cu vișine acrișoare din compot sau din vișinată.
Un desert care se face atât de ușor , încât chiar și copiii le pot meșteri !"

Biluțe din biscuiți cu vișine

Ingrediente

- 300 g biscuiți
- 250 g nuci
- 150 g unt
- 100 ml lapte
- 50 g zahăr (sau după gust dacă doriți bomboane mai dulci)
- 2-3 linguri de cacao neagră
- 1-2 linguriițe de extract de vanilie sau rom
- vișine din vișinată sau din compot
- **pentru topping**: cacao, nucă măcinată, decor de ciocolată, nucă de cocos, etc.

Mod de preparare

Măcinăm biscuiții și nuca cât mai fin cu putință și le punem într-un castron.
Punem laptele la încălzit împreună cu zahărul și untul tăiat cuburi. Nu trebuie sa fiarbă, ci îl încălzim doar cât să se topească untul.
Când untul s-a topit, adăugăm pudra de cacao amestecând continuu cu un tel de mână ca să nu facă cocoloașe. Adăugăm extractul de vanilie sau esența de rom.

Turnam laptele cu cacao peste biscuiții măcinați și omogenizăm compoziția.
Cu palmele ușor umezite, formam biluțe în care "ascundem" câte o vișină din vișinată sau din compot.
Tăvălim biluțele după preferințe prin cacao, nucă măcinată, nucă de cocos sau decor de ciocolată.
Biluțele din biscuiți se păstrează la frigider până la servire.

Vezi aici cât de ușor se face extractul natural de vanilie acasă.

Vino pe blog! Vei găsi multe alte rețete delicioase și ușor de preparat.

www.bucate-aromate.ro

Ținem legătura! Ne găsești și în rețelele sociale!