

Fursecuri Ischler

Fursecuri Ischler

Ingrediente :

250 g faina, 250 g unt, 120 migdale sau nuci macinate, 100 g zahar, 1 lingura suc de lamiie, 200 g gem de capsuni, zmeura, caise, etc (acrisor), scortisoara, zahar pudra

Preparare :

Se face o forma din faina. Se incorporeaza cu miinile untul facut bucatele. Se amesteca pina cind aluatul se farimiteaza. Se incorporeaza faina, migdalele/nucile, zaharul, scortisoara si apoi sucul de lamiie. Se face un aluat care se lasa la rece o jumatate de ora. Se intinde pe o suprafata presarata cu faina un aluat gros de 2 mm. Se taie cercuri cu diametrul de 5 cm. In jumatate din cercuri se taie 3 gauri circulare mici. Se coc la cuptorul incins la 190 grade Celsius pina cind se rumenesc usor. Se pudreaza cercurile cu gauri si se ung cele pline cu gem. se suprapun cercurile goale peste cele pline si se preseaza usor.