

# Cuburi crocante cu fructe

## Cuburi crocante cu fructe

### Ingrediente :

Coaja crocanta: 200 g faina, 120 g unt, 70 g zahar, 1 galbenus, coaja rasa de la o lamiie. Aluat: 250 g faina, 120 g amidon, 5 oua, 3 lingurite praf de copt, 240 g zahar, 250 g unt, 1 lamiie, 300 g visine din compot, sau caise sau mere sau pere sau prune

### Preparare :

Se prepara prima data coaja crocanta: se amesteca folosind doua furculite toate ingredientele. Se va obtine un aluat farimicios. Se lasa deoparte si se prepara aluatul: se rade coaja de la lamiie si se stoarce sucul. Se bate cremos untul cu zaharul, coaja de lamiie si un praf de sare. Se inglobeaza pe rind, amestecind continuu, ouale. Se amesteca bine, pina cind zaharul este complet dizolvat (se poate folosi zahar pudra). Se amesteca faina cu amidonul si praful de copt. Se inglobeaza treptat in compozitia de galbenusuri. La final se adauga sucul de lamiie. Se tapeteaza o tava cu hirtie de copt si se intinde aluatul. Se dispun fructele (daca se folosesc fructe din compot, acestea se lasa sa se scurga pe un prosop de bucatarie, inainte de a fi dispuse pe prajitura), fie intregi (visine), fie bucati. Se repartizeaza uniform firmiturile de aluat pentru coaja si se da la cuptorul incins la 175 grade, pe raftul cel mai de jos, pentru 35-40 minute. Se lasa sa se raceasca si se taie cuburi (18-20). Se pot servi pudrate cu zahar.