



reteta-video.ro

## Biscuiti Vitralii cu Caramel

“Esti sigura ca **biscuitii** astia se pot manca?” m-au intrebat prietenii mei cand i-au vazut. “Arata atat de dragalasi, ca iti e mila...” Dar sunt 100% comestibili. Si tare buni! Se pregatesc destul de simplu, doar ca trebuie putina rabdare. Dar merita efortul, va garantez ca **biscuitii cu caramel** cred ca sunt combinatia cea mai reusita. Asa ca da (daca v-a lasa inima), puteti sa rontaiti cativa! Iar daca vreti sa faceti mai multe portii, unii cu **scortisoara si ghimbir** si unii simpli, pentru ca nu toata lumea agreeaza aceste condimente. Cei simpatizatori ai fost clasicii **biscuiti cu unt, fragezi** si aromati. In loc de caramel, daca nu va place, puteti sa-l umpleti cu cateva dropsuri tari de vanilie sau de cacao. Macinati-le intr-un robot de bucatarie pana cand au consistenta nisipului, iar inainte de a pune biscuitii in cuptor, umpleti cu varful de lingurita de mijlocul fursecurilor! Trebuie doar sa aveti grija sa nu dati pe langa si, daca totusi se intampla, curatati bine cu o pensula, ca dintr-o bomboanele va pot strica toata munca. La fel de atenti (poate chiar mai) trebuie sa fiti si daca folositi caramel, care este fierbinte pentru un plus de efect, zdrobiti dropsuri colorate (fiecare culoare separat)! **Aluatul pentru biscuiti** este super usor de facut. Impunandu-se este sa respectati regulile de baza, adica untul sa aiba minim 80% grasime si sa fie la temperatura camerei, aluatul sa nu fie framantat prea mult, pentru a nu se incalzi, apoi racit in frigider, iar la decupare racit de cate ori este nevoie. Apoi tava cu **fursecurile cu unt** sa se tina 10 minute la rece, copti cat sa se rumeneasca putin pe margini iar bomboanele doar sa se topeasca, si lasati sa se raceasca complet cazul caramelului, nu-l lasati pana cand devine maro, caci efectul de vitralii al biscuitilor va disparea 😞. Si nu uitati sa folositi hartie de copt sau o folie din silicon, caci caramelul este taaaare lipicios. Nu mai aveti decat sa-i legati cu snurulete si sa-i agatati sau sa-i decorati. Arata genial in bradul de Craciun, surpriza pentru cei dragi de Valentine' Day sau decoratiuni de Paste, sau la orice petrecere organizata. Or sa va insenineze in sa orice zi, daca ii vedeti frumusei agatati prin casa. Si oricand va este pofta de ceva bun puteti sa mai desfaceti trecere snurul unui **delicios ornament** si sa-l savurati in tihna!

### **INGREDIENTE BISCUITI CU CAMEL (12 bucati)**

70 g de faina  
25 g de zahar pudra  
40 g de unt la temperatura camerei  
o lingura cu apa rece  
un sfert de lingurita cu extract de vanilie Dr. Oetker  
un varf de lingurita cu praf de ghimbir  
un varf de lingurita cu scortisoara macinata  
sare  
80 g de zahar  
40 ml de apa  
o lingura cu zeama de lamaie  
OPTIONAL  
cateva ornamente din zahar Dr. Oetker  
10 g de ciocolata topita pentru lipit ornamentele

### **MOD DE PREPARARE BISCUITI CU CAMEL**

#### **PASUL 1**

Peste faina punem praful de ghimbir, scortisoara si un varf de lingurita cu sare si amestecam bine.

#### **PASUL 2**

Punem untul intr-un bol impreuna cu zaharul pudra si mixam, intai la viteza mica iar apoi o marim treptat, pana cand zaharul se topeste si obtinem un amestec ca o crema lucioasa.

#### **PASUL 3**

Adaugam jumatate din cantitatea de ingrediente uscate si o lingura cu apa rece si mixam la viteza mica pana la omogenizare.

#### **PASUL 4**

Adaugam ingredientele uscate ramase si framantam rapid cu mana, fara a insista foarte mult, doar pana cand incorporam toata masa. Daca mai este nevoie mai punem o lingurita cu faina, pentru ca marcile difera usor si pot sa absoarba mai mult sau mai putin lichid. final trebuie sa avem un aluat fragil, putin lipicios, ca o plastilina si care poate fi strans intr-o bila.

#### **PASUL 5**

Acoperim compozitia pentru biscuiti cu folie alimentara si o punem in frigider pentru minim 60 de minute.

#### **PASUL 6**

Incalzim cuptorul.

#### **PASUL 7**

Scoatem aluatul fraged din frigider, il punem intre doua hartii pentru copt si il intindem intr-o foaie cu grosimea de 4-5 mm.

#### **PASUL 8**

Desfacem folia de deasupra si taiem formele dorite. Decupam si indepartam aluatul din mijlocul fiecarui biscuite facut, cu o forma mica, dar care reprezinta aceeaasi figura ca si cea mare (inimioare, stelute,...). Cu un pai facem o gauta intr-una dintre margini, pe care o putem folosi biscuitii ca si decoratiuni home made.

#### **PASUL 9**

Adunam aluatul ramas de la decupare (marginile exterioare si centrul biscuitilor) si il tinem la rece, acoperit cu folie.

#### **PASUL 10**

Transferam fursecurile formate intr-o tava in care am aranjat hartie pentru copt si continuam sa pregatim biscuitii pana cand terminam aluatul fraged.

#### **PASUL 11**

Punem tava in frigider pentru 10 minute, pentru ca biscuitii deja au inceput sa se incalzeasca, apoi o scoatem si o punem in cuptor incalzit la 180 de grade pentru 10-12 minute.

#### **PASUL 12**

Cand fursecurile cu unt se intaresc, dar nu sunt rumenite, le scoatem din cuptor si le lasam sa se raceasca complet in tava.

#### **PASUL 13**

Pregatim caramelul – punem cele 80 g de zahar intr-o craticioara impreuna cu 40 ml de apa si o lingura cu zeama de lamaie si o punem pe foc mediu.

#### **PASUL 14**

Amestecam continuu pana cand zaharul se dizolva complet. Lasam caramelul sa fiarba cam 5-7 minute, fara a mai amesteca, pana incepe sa devina maroniu. Este gata daca atunci cand punem cateva picaturi intr-un bol cu apa foarte rece, acestea isi pastreaza forma.

#### **PASUL 15**

Inchidem aragazul si punem cu mare atentie caramelul fierbinte in mijlocul biscuitilor complet raciti, avand grija sa ajunga in mijlocul colturilor. Fursecurile trebuie sa fie tot in tava, sau pe ceva plat, acoperita cu hartie de copt!

#### **PASUL 16**

li lasam sa se raceasca cateva minute si punem in mijloc cate un ornament din zahar Dr Oetker, iar marginile le decoram cu mici ornamente, dar inmuiate in putina ciocolata topita, pentru a se fixa.

#### **PASUL 17**

Cand caramelul s-a intarit bine, daca vreți sa ii agatati, trecem un snur prin gaura facuta.

#### **PASUL 18**

Nu ii atarnati in bataia directa a soarelui sau intr-un mediu umed, pentru ca altfel caramelul se poate topi! Sunt fragezi 3-4 zile si se pastrati tot pe hartie de copt, intr-o camera lipsita de umezeala.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Biscuiti cu Caramel*.**

**POFTA BUNA!**