



reteta-video.ro

Fursecuri Crapate cu Lamaie Simple si cu Crema de Lamaie (Biscuiti Crapati cu Lamaie)

Fursecurile crapate cu lamaie, lemon crinkles, au origine americana si se prepara, in mod traditional, de Craciun. Ma rog, treaba mea personal niste **biscuiti cu lamaie** mi se par perfecti oricand. I-am tot facut de-a lungul timpului, nu numai de Sarbatori. Acum si intregul familie iubeste genul asta de **fursecuri cu unt fragede** si aromate. Cine sa le reziste, cine sa le refuze?

Iar in sezonul in care retetele de biscuiti si fursecuri sunt la mare cautare, parca nimic nu-ti aduce mai multa bucurie! Mi se pare a fi fiesc, pana la urma. Daca pana acum am facut **biscuiti cu zahar pudra** simpli, anul aceasta i-am adus la un alt nivel, zic eu. De c m-am "jucat" si nu doar ca am facut o portie de fursecuri crapate, dar am pregatit si una de **biscuiti umpluti cu crema de lamaie**.

Ma mai laud eu singura de obicei, ca daca nu eu, pai atunci cine? Dar inchideti ochii si faceti un exercitiu de imaginatie. Ganditi niste **fursecuri cu lamaie** moi, pufoase, aromate si usor crocante la exterior, umplute cu o crema de lamaie acrisoara. Parca le sim se tolesc in gura, nu? Iar daca deschideti ochii si nu aveti in fata o farfurie plina cu **fursecuri crapacioase**, e clar ca e momentul sa scoateti ingredientele din frigider si sa le faceti! 🤪 Daca va plac lamaia sau alte citrice cu care le puteti face, le veti adora!

Chiar si Mosul ii adora! Cum in ultimii ani nu am mai avut iernile din copilăria mea, **biscuitii crapaciosi** par ca sunt ninsi cu omat, in ceva din magia Sarbatorilor. Simti cum iti ingheata nasul putin si cateva **fursecuri umplute cu crema** sunt fix ce-ti trebuie langa un fierbinte. Iar primavara si vara, parca ai un soare in farfurie!

In plus, **biscuitii crapati cu lamaie sau portocale** se fac si foarte usor si nu necesita multe ingrediente. Sunt tipul de biscuiti de care ii puteti face impreuna cu cei mici. Reteta pare destul de lunga, cu multi pasi si multe explicatii, partea buna este ca atat **crema de lamaie**, cat si aluatul de **fursecuri cu zahar pudra** pot fi facute cu o zi inainte. De fapt, chiar asa si trebuie! A doua zi doar le coaceti si lasati sa se raceasca si umpleti **fursecurile crinkles cu lemon curd**. Iar daca vreti sa fie si mai simpla treaba, atunci nici macar nu aveti nevoie sa faceti biscuitii cu crema. Caci da, de cele mai multe ori bucuria vine din lucrurile marunte cum ar fi un fursec de casa! Si mai bine, o farfurie plina cu **fursecuri cu crema**! Sa va fie de folos!

Alte retete de fursecuri si biscuiti gasiti aici:

[Fursecuri Fragede cu Unt, Ciocolata si Cacao](#)

[Fursecuri cu Gem si Nuca](#)

[Fursecuri Simple cu Ciocolata si Cacao](#)

[Biscuiti Fragezi in Doua Culori cu Unt, Ciocolata si Cacao](#)

[Biscuiti cu Ciocolata - Brownie Cookies](#)

[Fursecuri din Albusuri si Cocos](#)

[Biscuiti Fragezi cu Unt si Portocala](#)

[Fursecuri cu Merisoare](#)

[Biscuiti Simpli cu Unt si Scortisoara](#)

INGREDIENTE:

Pentru crema de lamaie (1 borcan de 330 ml):

3 oua

100 g de zahar

60 ml zeama de lamaie

80 g de unt rece, cu minim 80% grasime

coaja de la o lamaie bio

sare

Pentru biscuitii crapati cu lamaie (41 bucati):

200 g de unt moale, cu minim 80% grasime

140 g de zahar

2 oua

520 g de faina

90 ml zeama de lamaie

10 g de praf de copt (un plic)

coaja de la o lamaie bio

o lingurita cu extract de vanilie

sare

100 g de zahar tos

170 g de zahar pudra

SFATURI:**Pentru crema de lamaie:**

1. Daca nu va place crema de lamaie, absolut la fel puteti face o crema de portocale, mandarine, clementine, grapefruit, lime, citrice combinate.

2. Avem nevoie de **lamai bio**, care au coaja netratata. Le radem coaja, doar partea galbena, pentru ca cea alba este amara.

3. Avem nevoie si de **zeama de lamaie proaspat stoarsa** si, ca sa obtinem cat mai multa, ar trebui sa fie la temperatura camerei inainte de a le stoarce le apasam cu palma si le rulam pe toate partile aplicand presiune.

4. **Untul** pentru crema de lamaie trebuie sa fie cat mai gras si rece.

Pentru aluatul de biscuiti:

1. **Untul** pentru aluatul de fursecuri trebuie sa fie gras si cat mai moale (scos cu macar 2 ore inainte din frigider) pentru a putea fi sa fie usor.

2. **Zaharul** – puteti folosi atat zahar tos, cat si zahar pudra. Zaharul pudra se incorporeaza mai repede decat cel tos.

3. **Ouale** trebuie sa fie la temperatura camerei.

4. **Coaja de lamaie** o puteti inlocui cu coaja rasa de portocala bio.

5. Folositi **faina** tip 000, care asigura o textura fina si frageda.

6. **Zeama de lamaie** o puteti inlocui cu zeama de portocale, clementine sau mandarine si sa personalizati reteta de fursecuri cu la sa o faceti diferita de fiecare data.

7. **Extractul de vanilie** le da fursecurilor un plus de gust, insa puteti sa faceti fursecurile simple, doar cu lamaie.

8. Fursecurile au nevoie de un strat gros de **zahar pudra** pentru a avea aspectul caracteristic, dupa coacere (portiuni albe alternand cu cele galbene, vizibile in crapaturi). Daca le trecem intai prin **zahar tos**, acest lucru ne ajuta sa obtinem acea crusta groasa de zahar pudra.

9. Daca folositi **zahar pudra** din comert, acesta contine si un mic procent de amidon si atunci crapaturile biscuitilor vor fi mai adanci. Am folosit zahar pudra facut in casa.

10. Daca vreti sa faceti mai putine lemon crinkles cu crema, injumatatiti cantitatile.

MOD DE PREPARARE:**1. Pregatire crema de lamaie.**

Punem ouale intr-un castron rezistent la caldura. Adaugam zaharul, putina sare si le batem bine, intai la viteza mica, apoi o marim tina pana cand cristalele de zahar nu se mai simt.

Turnam zeama de lamaie, proaspat stoarsa, si mai mixam pana la incorporare.

Asezam castronul deasupra unei cratite cu apa care clocoteste incet. Dam focul la minim si amestecam continuu cu o spatula. Initia ca nu se intampla nimic, dar o sa vedeti ca incet-incet crema de lamaie incepe sa se ingroase. Amestecam continuu, insistand pe vasele si pe margini.

Este gata cand seamană cu o smantana, are consistenta unei budinci, capata luciu (la mine a durat cam 10 de minute). Daca luam spatula din compozitie si crema sta pe spatula ei, iar cand facem o urma cu degetul aceasta ramane clara, inseamna ca este suficient de groasa.

Luam crema de pe foc si o lasam sa se raceasca 5 minute.

Adaugam coaja rasa de lamaie si untul rece, insa nu pe tot deodata, il punem lingura cu lingura.

Amestecam cu un tel pana la incorporarea completa dupa fiecare adaugare. In final trebuie sa aiba consistenta unei budinci.

2. Servire si pastrare crema de lamaie.

Turnam crema de lamaie calda in borcane, o acoperim direct la suprafata cu folie alimentara pentru a nu forma o pojghita si, dupa ce s-a racit complet, o punem in frigider pentru 3-4 ore.

O putem pastra in frigider, in borcane sterilizate si inchise ermetic, chiar si o luna. Daca nu sterilizati borcanele, poate fi pastrata in frigider o saptamana, inchisa ermetic.

Crema de lamaie merge de minune la o pavlova, o tarta, o prajitura cu foi, sa umpli un tort, dar si pentru deserturi la pahar, sa faca biscuiti, gogosi sau clatite. Poti sa o pregatesti cu ceva timp inainte si, cand iti e pofta de "ceva bun", doar deschizi borcanul!

3. Pregatire aluat de fursecuri.

Peste faina punem praful de copt si amestecam bine.

Peste untul moale, cu minim 80% grasime, punem 140 g de zahar si coaja rasa de lamaie bio si mixam, intai la viteza mica, apoi o treptat, pana cand avem o crema pufoasa si care se deschide la culoare, cam 4-5 minute.

Cand zaharul nu se mai simte punem o lingurita cu extract de vanilie, un sfert de lingurita cu sare si doua oua, la temperatura camerei. Mixam, la viteza medie, pana cand ouale sunt perfect incorporate in crema de unt.

Cernem o treime din ingredientele uscate (faina amestecata cu praful de copt) in crema de unt si mixam la viteza mica, daca avem mixer puternic, sau amestecam cu o spatula, pana cand sunt aproape complet omogenizate.

Adaugam faina ramasa, in inca doua transe si amestecam fie cu spatula, fie cu mixerul cu carlige atasate la viteza mica de fiecare data. La final, aluatul trebuie sa arate cam ca cel pentru tarte, usor legat, dar inca sfaramicios.

Turnam zeama de lamaie, proaspat stoarsa, si mai mixam, tot cu carligele si tot la viteza mica, sau amestecam cu spatula, pana la incorporare. In final, compozitia trebuie sa fie moale si elastica ca o plastilina, cremoasa si densa.

O strangem rapid cu mana, o rasturnam pe o folie alimentara si o aplatizam usor cu palma (inca este moale).

Il impachetam in folie si punem aluatul pentru fursecuri in frigider pentru minim 3 ore.

4. Modelare fursecuri cu lamaie.

Dupa minim 3 ore la frigider, compozitia pentru biscuitii cu lamaie s-a intarit si a devenit mult mai usor de modelat.

Rupem mici bucati (egale) din compozitie, pe care le modelam rapid intre palme sub forma de bile.

Ne miscam rapid, pentru ca nu vrem ca aluatul sa se incalzeasca.

Dupa ce am modelat cam jumatate din ele, am pus aluatul ramas inapoi in frigider, este important sa ramana rece, altfel intre timp din aluat apuca sa se incalzeasca si biscuitii nu isi vor pastra forma.

Pentru fursecurile umplute cu crema, cu coada unei linguri din lemn, daca este rotunda, facem in mijlocul fiecarei bile cate o adancitura.

Eu m-am folosit de un curatator de legume.

Punem fursecurile formate din nou in frigider pentru 30 de minute, inainte sa le punem in cuptor ele trebuie sa fie reci.

5. Pregatire fursecuri crapate.

Cat timp fursecurile stau la frigider, incalzim cuptorul la 180 de grade, caldura de jos si de sus, fara ventilatie.

Dupa 30 de minute pregatim o tava mare tapetata cu hartie de copt, 100 g de zahar tos si 170 g de zahar pudra.

Scoatem fursecurile din frigider si le tavalim rapid intai prin zahar tos si apoi prin zahar pudra din belsug si le asezam in tava. Dupa ce le asezam trebuie sa ne miscam repede, aluatul trebuie sa ramana rece.

Lasam in tava o distanta de 2-3 cm intre biscuiti pentru ca la copt cresc si se intind destul de mult.

Dupa ce am umplut prima tava am pus fursecurile ramase inapoi in frigider, ca sa ramana reci.

6. Temperatura si timp de coacere.

Punem prima tava cu biscuiti in cuptorul incalzit la 180 de grade, caldura de jos si de sus, fara ventilatie, pentru 13-15 minute, depinde de cuptor. Ale mele au fost gata in 13 minute. Cand sunt gata, baza trebuie sa fie rumena-aurie, iar suprafata alba, cu galben in crapaturi. Imediat ce le scoatem din cuptor, cu aceeasi coada de lingura rotunda, in cazul meu coada peelerului pentru legume, o mai acuzam un pic.

Le lasam sa se raceasca in tava 10 minute apoi, cu grija, pentru ca sunt foarte fragile, moi si aerate, le transferam pe un gratar uscat. Le lasam sa se raceasca complet.

Cat timp se raceasc, pregatim si fursecurile simple cu lamaie. La acestea nu le-am mai facut adancitura in mijloc.

Le punem in frigider pentru 30 de minute, apoi la fel ca la primele, le trecem rapid prin zahar tos, apoi prin zahar pudra din belsug si le asezam intr-o tava tapetata cu hartie de copt, lasand spatiu intre ele.

Le coacem la fel, la 180 de grade, caldura de jos si de sus, fara ventilatie, pentru 13-15 minute, depinde de cuptor. Le lasam sa se raceasca in tava 10 minute apoi, cu grija, ii transferam pe un gratar unde ii lasam sa se raceasca complet.

Si tot asa, pana cand terminam de copt toate fursecurile crinkles cu lamaie.

7. Servire si pastrare.

Dupa ce biscuitii s-au racit complet scoatem crema de lamaie din frigider, are o consistenta densa, e aromata si racoroasa.

Umplem mijlocul fursecurilor, cele in care am facut adancituri, cu crema de lamaie.

Sunt niste fursecuri fragede usor crocante la exterior moi, pufoase, aromate, cu gust intens, numai bune sa fie savurate cu o cafea, lapte, o ciocolata calda, sau un ceai.

Dupa ce sunt bine racite, fursecurile simple cu lamaie se pot pastra intr-o cutie bine inchisa, intr-un loc racoros, o saptamana. Daca fursecurile umplute cu crema de lamaie, este bine sa-i umpleti cu 2 ore inainte de servire si sa-i pastrati in frigider, acoperiti. Daca totusi nu ai frigider, sa-i umpleti inainte, pot fi pastrati in frigider, pe o farfurie, acoperiti, 1-2 zile.

SFATURI:

1. Fursecurile cu lamaie pot fi umplute si cu gem, ciocolata topita, crema de vanilie sau o crema de fructe.

2. Sigur ca puteti sa faceti din intreaga cantitate de aluat fursecuri umplute, crema de lamaie este suficienta, sau le puteti face pe cele simple, eu am umplut jumatate din ele.

Pentru crema de lamaie:

1. Bolul in care facem crema de lamaie trebuie sa se potriveasca perfect peste cratita, pentru ca aburul sa nu iasa pe langa el, iar cratita trebuie sa fiarba incet, iar fundul bolului nu trebuie sa atinga deloc apa.

2. Nu este o crema care se ingroasa cu amidon, ci doar cu ou, unt, zahar si suc de citrice, insa secretul cremei de lamaie perfect este in pregatirea ei pe baie de aburi. In prezenta caldurii si a acidului, proteinele din ou incep sa se lege intre ele, transformand amestecul dintr-un lichid intr-o crema fina. Avem nevoie de putina rabdare si o mana odihnita.

3. Lemon curd-ul nu trebuie sa fiarba, ci doar sa se lege. Amestecam continuu si stam cu ochii pe ea, pentru ca transformarea este foarte rapida. Gatite prea mult, proteinele din ou se pot lega prea strans si crema va avea o textura cauciukoasa, cocoloase si veti vedea bucati mici de ou fiert, devine o omleta. Va avea un gust pronuntat de oua si se schimba si consistenta.

4. Daca vreti o crema de lamaie mai fina si sa nu se mai simta coaja de lamaie, treceti crema printr-o sita, cat este calda.

Pentru aluatul de fursecuri:

1. Amestecati faina cu praful de copt, in acest fel agentul de crestere se va distribui uniform in biscuiti.

2. Folositi unt cat mai gras si moale, dar nu topit. Atunci cand mixati untul cu zaharul, din cand in cand opriti mixerul si adunati crema de unt de pe marginile castronului.

3. Dupa ce adaugati ouale in crema de unt, aceasta pare ca s-a taiat, dar cu cat mixati, o sa vedeti ca o sa obtineti o crema omogena. La fel ca mai devreme, din cand in cand opriti mixerul si adunati crema de unt de pe marginile castronului.

4. Cerneti ingredientele uscate inainte de a le adauga in compozitia pentru biscuiti.

5. Dupa ce adaugam ingredientele uscate in compozitia pentru fursecuri cu lamaie, nu vrem sa dezvoltam reseaua de gluten din faina pentru ca ne dorim niste biscuiti fragezi, asa ca mixam la viteza mica si cat mai rapid.

6. Eu am folosit mixerul, dar nu am folosit paletele, ci carligele de aluat. Daca aveti un mixer mai slab, atunci le puteti incorpora cu spatula.

7. Aluatul pentru fursecurile crapate cu lamaie este destul de dens si mai spre sfarsit devine destul de greu de mixat. Daca aluatul iese lipeste foarte tare de castron, se mai poate adauga 1 lingura cu faina, depinde de faina folosita.

8. Aluatul pentru biscuitii cu lamaie poate fi pastrat chiar si peste noapte la frigider.

9. Orientativ sau daca doriti sa cantariti, eu am portionat fiecare bucata la 25 de grame si mi-au iesit 41 de biscuiti crapati.

10. Fursecurile au nevoie de un strat gros de zahar pudra pentru a avea aspectul caracteristic, dupa coacere (portiuni albe alternand cu cele galbene, vizibile in crapaturi), dar si pentru gust. Daca stratul este unul superficial, riscati ca dupa coacere biscuitii sa aiba cateva urme albe si atat.

11. Pentru a obtine cele mai bune fursecuri crapate acestea trebuie sa fie cat mai reci cand le puneti in cuptor. Diferenta mare de temperatura dintre interiorul acestora si caldura cuptorului le va face sa crape.

12. Este important sa lucram repede si orice bucata de aluat sau orice fursec format sa ramana rece, altfel intre timp untul din aluat sa se incalzeasca si biscuitii nu isi vor pastra forma.

13. Daca faceti fursecuri umplute, este normal ca adancitura din mijloc sa nu isi pastreze dimensiunea la coacere, fursecurile se vor adanci inclusiv spre mijloc. Imediat ce le scoateti din cuptor, largiti putin adancitura facuta, daca se racec nu o sa mai puteti face asta.

14. Daca aveti cuptorul ocupat, pastrati tot timpul biscuitii formati in frigider.

15. Daca folositi aceeaasi tava pentru a-i coace, este important sa o lasati sa se raceasca complet inainte, nu puneti biscuitii in tava calda pentru ca untul se va topi.

16. Chiar daca la prima vedere dupa coacere fursecurile cu lamaie par usor palide si vi se pare ca trebuie sa fie mai rumene, lasati-le sa se raceasca si sa se usuce un pic, coaceti mai mult pentru se vor usca si vor deveni tari.

17. Dupa ce scoateti aceste lemon crinkles din cuptor rezistati tentatiei de a le apasa cu degetul ca sa vedeti daca sunt „facute”, ca sunt moi si aerate, ca niste sufleuri pufoase. Vetii vedea cum se intaresc pe masura ce se racec, ramanand insa usor moi in centrul lor.

**Aceasta este recomandarea Reteta Video cu Ina pentru *Fursecuri Crapate Simple cu Lamaie si Umplute cu Crema de Lamaie*.
POFTA BUNA!**