



reteta-video.ro

Fursecuri Fragede cu Lamaie si Afine

Fursecurile cu lamaie si afine, chiar daca pentru asta trebuie sa pornim cuptorul, sunt atat de fragede, de moi si de pufoase, ca simplu se topesc in gura de bune ce sunt. Nu ca zic, dar iei unul si deja parca iti vine sa intinzi mana si sa mai iei inca un **fursec cu** Pe cuvânt! Ia sa le incercati si sa vedeti daca nu e asa!!!!

Sunt exact rasfatul acela mic si dulce de care ai nevoie uneori. Asta pentru ca **biscuitii cu afine** sunt o combinatie intre [briose cu a](#) **fursecuri cu unt** si au gust de prajitura! Pare complicat, dar sunt niste **biscuiti rapizi si simpli**.

Lore zice ca afinele dulci-acrisoare pe care le gasesti ca o surpriza intr-un **biscuit cu unt** sunt cel mai bun lucru care ti se poate intampla intr-o zi despre care nu credeai ca poate fi mai buna. Fiecare muscatura e pura placere! Iti scufunzi dintii intr-o mare de afine gandesti ca o sa mai urmeze una, si apoi inca una si tot asa...

Si sunt mult mai simplu de facut decat o **prajitura cu afine**. De indata ce am scos din cuptor prima tava cu **biscuiti cu lamaie si afine** am stiut ca o sa am probleme. Nu mari, foarte mari! Pentru ca in clipa in care am rupt in doua primul fursec fraged pe care am pus deja m-am gandit la urmatorul. Stiti ce este cel mai complicat? Sa stai departe de ele!

Data viitoare o sa dublez cantitatile, pentru ca genul acesta de **biscuiti fragezi** dispar imediat din farfurie (cel mai bine e sa-l intreb pe Lore!). Dar adevarul este ca sunt buni rau! Ce poti sa-ti mai doresti? Pufosi si moi, cu ingrediente putine, fara bataie de cap, au ajuns la topul **biscuitilor de casa** pe care i-am incercat.

Nu va mai tin de vorba, desi as putea sa va mai povestesc despre ei. Mai ales ca scriu cu o mana, iar in cealalta am un **fursec cu lamaie si afine** din care musc 😋. Stiti ce mai aduc in plus fursecurile astea rapide si simple, pe langa gustul delicios? Intreaga mirosare minunata! Caci da, de cele mai multe ori bucuria vine din lucrurile marunte, cum ar fi un **biscuit cu lamaie si fructe**! Sau, bine, un borcan cu fursecuri! Sa va fie de folos!

Nu uitati sa va abonati la canalul meu de Youtube pentru mai multe retete simple si rapide: [Abonare Reteta-Video!](#)

Alte retete de fursecuri si biscuiti gasiti aici:

[Fursecuri Crapate cu Lamaie Simple si cu Crema de Lamaie \(Biscuiti Crapati cu Lamaie\)](#)

[Biscuiti Fragezi cu Mere](#)

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

[Fursecuri din Albusuri si Cocos](#)

[Biscuiti cu Ciocolata - Brownie Cookies](#)

[Fursecuri Simple cu Ciocolata si Cacao](#)

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

[Biscuiti Fragezi cu Unt si Portocala](#)

[Biscuiti Simpli cu Unt si Scortisoara](#)

INGREDIENTE:

170 g de unt moale, cu minim 80% grasime

120 g de zahar

50 g de zahar brun

un ou

315 g de faina

60 ml de lapte dulce

zeama de la o jumatate de lamaie (30ml)

coaja de la o lamaie bio

o lingurita cu extract de vanilie

10 g de praf de copt (un plic)

sare

250 g de afine

SFATURI:

1. Untul trebuie sa fie cat mai gras, cu minim 80% grasime, si moale, scos cu macar 2 ore inainte din frigider pentru a putea fi si usor.

2. Zaharul brun va da fursecurilor cu lamaie un gust mai bun.

3. Oul trebuie sa fie la temperatura camerei.

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

5. Daca nu va plac biscuitii cu lamaie, dar va plac cei cu portocala, folositi **zeama de portocale**, clementine sau mandarine.

6. Vanilia da fursecurilor un plus de gust, insa puteti sa faceti fursecurile simple, doar cu lamaie.

7. Eu am facut **fursecurile cu afine**, insa merg de minune cu coacaze, goji, zmeura, mure, capsuni, cirese, visine, caise, piersici sau pere taiate in bucatele, dar si cu stafide, merisoare sau ciocolata.

8. Nu va recomand sa faceti **fursecurile cu fructe congelate**, pentru ca acestea aduc multa umiditate in aluatul pentru fursecuri.

MOD DE PREPARARE:

1. Pregatire fursecuri cu unt, vanilie si lamaie.

Peste faina punem praful de copt si un sfert de lingurita cu sare si le amestecam.

Peste untul moale, cu minim 80% grasime, la temperatura camerei, adaugam zaharul alb si zaharul brun si mixam la viteza mica 1-2 minute, pana cand avem o crema pufoasa care se deschide la culoare.

Cand zaharul nu se mai simte, punem oul, zeama de lamaie, extractul de vanilie si coaja de lamaie bio.

Mixam, la viteza medie, pana cand toate sunt perfect incorporate in crema de unt.

Cand avem o crema fina, adaugam ingredientele uscate si laptele dulce.

Batem la viteza mica, pana cand toate sunt incorporate si avem un aluat omogen.

2. Pregatire fursecuri cu afine.

Punem afinele si amestecam usor cu o spatula.

Il acoperim cu folie alimentara si punem aluatul pentru fursecuri in frigider pentru o ora.

Incalzim cuptorul si pregatim 2 tavi mari in care punem hartie de copt.

3. Modelare biscuiti cu afine.

Dupa o ora la frigider, compozitia pentru fursecurile cu unt s-a mai intarit putin si a devenit mult mai usor de modelat.

Cu o lingura pentru inghetata, portionam aluatul, astfel incat sa obtinem biscuiti cu afine de aceeasi marime.

Luam din aluat si asezam gramajoare in tava pregatita. Lasam distanta intre biscuiti, cam 5-7 cm.

Dupa ce umplem tava, cu mainile usor umezite cu apa, asta ca sa nu se lipeasca aluatul de maini, ii mai modelam putin, cat sa le dam forma si, daca au mai ramas afine care nu sunt prinse in aluat, le impingem usor in interior, altfel la copt vor iesi din biscuiti.

4. Timp si temperatura de coacere.

Punem biscuitii in cuptorul incalzit la 180 de grade, pe raftul din mijloc, fara ventilatie, pentru 20 de minute, asta depinde de cuptor, de marimea biscuitilor.

Scoatem biscuitii din cuptor si ii lasam sa se raceasca complet in tava pentru ca sunt foarte fragezi.

5. Servire si pastrare.

Dupa ce s-au racit complet, lasam biscuitii simpli, ii pudram cu zahar pudra, le putem face o glazura de lamaie care se potriveste bine cu afinele sau ii decoram cu ciocolata alba topita si ii savuram cu pofta.

Sunt perfecti la micul dejun, cu un pahar cu lapte, merg la gustarea dintre mese langa o cafea, un ceai sau o limonada. Ii puteti pune in pachetelul pentru scoala sau serviciu, pe lista dulciurilor pentru mesele festive cand pregatiti un candy bar, ii puteti lua la picnic.

Dupa ce s-au racit, fursecurile cu fructe pot fi pastrate intr-o cutie metalica inchisa etans, in borcane sau in caserole din sticla 2-3 zile la temperatura camerei. Se pastreaza proaspete si devin chiar mai fragede. Daca este prea cald, e mai bine sa le puneti in frigider.

SFATURI:

1. Amestecati **ingredientele uscate** inainte de a le adauga in aluatul de biscuiti, astfel agentul de crestere se distribuie uniform prajituricii.

2. Din cand in cand, **opriti mixerul sau robotul** si adunati cu o spatula din silicon crema de unt de pe marginile castronului.

3. Oul trebuie sa fie la temperatura camerei, nu punem ceva rece peste ceva cald, pentru ca riscam sa se taie aluatul de fursecuri.

4. Aluatul pentru fursecuri cu unt nu trebuie batut prea mult, nu vrem sa dezvoltam reseaua de gluten din faina, pentru ca ne dam seama ca niste biscuiti fragezi, asa ca mixam la viteza mica si doar pana la incorporare.

5. Posibil ca unele dintre **afine** sa se sparga, nu-i o problema, doar ca aluatul de biscuiti se va colora, asa ca trebuie sa amestecati bine.

6. Aluatul de biscuiti trebuie sa fie lipicios, cremos si gros, cam intre un aluat de prajitura si un aluat de fursecuri.

7. Nu sariti peste pasul in care **aluatul pentru fursecurile cu lamaie sta la frigider**, intre timpul untul din aluat apuca sa se incalzeasca si biscuitii nu vor avea textura potrivita.

8. Aluatul pentru biscuiti cu lamaie poate fi pastrat chiar si doua zile in frigider.

9. Puteti portiona biscuitii cu o lingura pentru inghetata sau cu doua lingurite.

10. Puteti sa faceti **fursecurile cu vanilie si lamaie** mai mici, adica sa puneti doar o jumatate de lingura de aluat, ies mai multe.

11. Lasati distanta intre biscuiti, cam 5-7 cm, pentru ca la coacere vor mai creste si se vor lati. Eu intr-o tava de cuptor am pus 12 l

12. Inainte de a pune biscuitii cu afine in cuptor, puteti presara deasupra lor putin **zahar brun**, care le va da un exterior crocant.

13. Timp de coacere. Nu lasati fursecurile cu afine si lamaie prea mult in cuptor, pentru ca se vor usca prea tare, chiar daca par nu suficient de coapte. Trebuie sa fie foarte usor aurii deasupra, as zice chiar nebronzate, dar rumenite pe spate. Daca le apasati u degetul, revin imediat la forma lor. Daca le lasati mai mult, fursecurile cu unt vor deveni tari. Daca folositi aceeasi tava pentru a le este important sa o lasati sa se raceasca complet inainte, nu puneti biscuitii in tava calda pentru ca untul pe care-l contin se va topi.

14. Racire fursecuri cu unt si lamaie. Pentru ca imediat dupa coacere biscuitii sunt foarte fragili, trebuie sa-l lasati sa se racea tava. Daca incercati sa-l scoateti calzi bucata cu bucata, riscati sa se rupa.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Fursecuri cu Unt, Lamaie, Vanilie si Afine*.
POFTA BUNA!**