



reteta-video.ro

Fursecuri Fragede cu Unt, Ciocolata si Cacao

Fursecurile cu unt, ciocolata si cacao sunt numai bune de bucurat ochii si de umplut burcicile pofticioase. Au ceva in ele din ardeii de Sarbatori, dar sunt atat de bune inca poti sa le faci in orice zi in care iti e pofta de ceva bun. Acum serios, refuza cineva **fursecuri fragede**?

Seamana, ca aspect, cu celebrele **fursecuri Linzer** inasa, spre deosebire de acestea, folosim ingrediente simple, pe care le avem acasa. Am tot incercat sa le gasesc un defect, dar nu am reusit, pur si simplu aceste **fursecuri umplute** sunt perfecte (cel puțin la noi). De fapt, acum ca ma gandesc, au unul: necesita mai mult timp pentru modelarea lor. Nu mult inasa, sa fim sinceri, cred ca genul de **biscuiti in doua culori** sunt de mare efect asupra celor care se vor bucura de ei. Sunt frumosi, sunt delicioși, numai buni pentru momentul de relaxare.

Poti sa faci fursecurile de Craciun, de Paste, de Valentine's Day, de Dragobete, de 1 Martie, chiar daca nu au chiar culorile simbolice alb si rosu, de 8 Martie, si aduc bucurie celor dragi. Asta garantat! Rezultatul final merita din plin si efortul depus si timpul investit. Recunosc ca in ultima perioada noi am facut o obsesie pentru biscuitii astia cu ciocolata.

Sunt dragalasi foc (ca daca nu ma laud eu, pai atunci cine?) si nu folosim, asa cum ati fi tentati sa credeti, doua feluri de **aluat pentru fursecuri**, ci unul singur. Doar ca ne jucam putin. As putea sa spun ca sa pregatesti frumusetile astea de **biscuiti cu unt si ciocolata** este o treaba relaxanta (da, da, eu omul cu cea mai putina rabdare din lume zic asta), dar, daca te organizezi din timp, treaba devine destul de rapid. Adica faci **aluatul pentru biscuitii cu unt si cacao** cu o zi inainte, il pui in frigider, iar a doua zi in 20 de minute sunt gata de bagat in cuptor.

Poti decupa fursecurile in functie de inspiratia momentului. Iar daca ca va ajuta si copiii, atunci aveti parte de o dubla bucurie: petrecut impreuna si delicia de la final de care nu o sa va saturati prea repede.

Mie imi plac cu o cana cu ceai sau cu lapte (obiceiuri din copilarii!), dar nu-mi refuz o gustarica oricand in timpul zilei. Si nu pregatesc numai de Sarbatori, ci sunt ceva obisnuit la noi in casa, aproape ca nu-mi lipseste din casa o cutie cu **fursecuri de cacao**. Principiul: daca vine cineva pe la noi, sigur ca nu va refuza un **biscuit cu ciocolata si unt**, sau daca imi e pofta de ceva bun... Zic voi daca nu e asa? Si mi se intampla destul de des sa deschid camera si sa-mi pice ochii fix, dar fix, pe cutia cu fursecuri.

Partea buna, ca sa zic asa, este ca decat sa cumpar, mai bine imi fac eu acasa o tava, sau doua, cu **fursecuri cu ciocolata**. Niciodata nu se compara! Si va mai spun un secret: de cele mai multe ori pregatesc portie dubla si pastrez aluatul pentru **fursecurile cu cacao** in congelator si-l scot doar cand cutia din camera este goala. De fapt cam dupa o saptamana, caci altfel ar disparea iar rapid.

Sunt atat de fragede, ca pur si simplu se topesc in gura. Si mai sunt si un fel de 4 in 1, adica au si unt, si cacao si ciocolata si mai sunt umplute. Toate intr-o singura muscatura! Caci da, de cele mai multe ori bucuria vine din lucrurile marunte cum ar fi un biscuit de cacao. Sau, si mai bine, un borcan cu fursecuri! Sa va fie de folos!

SFATURI:

1. Untul folosit pentru aluatul de fursecuri trebuie sa fie cat mai gras, cu minim 80% grasime si cat mai moale (scos cu macar 2 ore din frigider) pentru a putea fi spumat usor.
2. Este bine ca si oul sa fie la temperatura camerei.
3. Pentru a obtine niste **fursecuri cu unt fragede**, este bine sa folositi zahar pudra, pentru ca se dizolva rapid in untul moale. Din cand oprit mixerul si adunati crema de unt de pe marginile castronului.
4. **Fursecurile cu unt** pot fi facute atat cu faina obisnuita, cea pentru prajituri, nu cea pentru cozonac, dar si cu faina de migdale. De bine, le puteti combina, exact ca in cazul fursecurilor Linzer.
5. Nu folosim praf de copt la acest aluat pentru fursecuri, pentru ca le dorim fragede, nu pufoase!
6. Nu adaugam toate ingredientele uscate de la inceput in aluatul de biscuiti pentru ca le vom putea incorpora greu.
7. Dupa ce adaugam amestecul de ingrediente uscate, framantam doar cat aluatul sa fie omogen, usor moale, elastic si neted. Nu framantam prea mult, dezvoltam reseaua de gluten din faina si nu vom mai avea niste fursecuri fragede.

8. Daca mai este nevoie, mai punem o lingura cu faina (dar nu mai mult), pentru ca marcile difera usor si pot sa absoarba mai mult sau mai putin lichid.

9. Pudra de cacao este un ingredient care da aroma fursecurilor cu unt, asa ca alegem una de calitate, cu gust intens si cu un continut mare de unt de cacao intre 20% si 24%. O cacao cu mai putine grasimi nu e deloc mai buna, dimpotriva, e lipsita de toate substantele nutritive.

10. **Cum alegem ciocolata?** Ciocolata pe care o folosim trebuie sa fie una de buna calitate. Nu va recomand ciocolatele de menaj deoarece sunt mai ieftine, gustul insa nu se compara.

11. **Aluatul pentru biscuiti** poate fi pregatit cu 2-3 zile inainte, pastrat in frigider si scos cu 20-30 de minute inainte de a-l intinde pe foaie si se incalzi. La fel de bine il putem pastra in congelator 2-3 luni si, cand vrem sa-l pregatim fursecuri, lasam aluatul sa se dezghete peste noapte, in frigider.

12. **Daca aluatul pentru fursecuri** este prea rece, se va rupe si nu-l vom putea intinde, caz in care il adunam din nou sub forma de aluat si o luam de la inceput. Daca nu s-a racit suficient, va fi lipicios si mai trebuie tinut putin in frigider.

13. Ca in cazul oricaror biscuiti de casa, este bine ca foile intinse sa aiba aceeasi grosime peste tot pentru a se coace uniform.

14. Pentru a decupa fursecurile folosim doua forme, una cu dimensiunile mai mari decat cealalta. Din cand in cand le trecem prin foaie.

15. Putem sa decupam fursecurile inimioare, stelute, floricele, cercuri. Daca nu aveti o forma speciala pentru fursecuri, folositi foaie de cercuri din metal cu dimensiuni diferite, fie un cerc si un dui mic.

16. Nu sariti peste pasul in care fursecurile se pun 10 minute in frigider, intre timpul untului din aluat apuca sa se incalzeasca si biscuitii isi vor pastra forma. Daca vi se pare ca este greu sa mutati biscuitii decupati in tava (asta pentru ca sunt foarte fragili), inainte de a pune pe tava puneti foaia decupata in frigider pentru macar 5 minute, timp in care aluatul se va intari putin si o sa fie mai usor de mutat pe hartia de copt.

17. Coacere fursecuri Linzer.

Daca folosim aceeasi tava pentru copt trebuie sa o lasam sa se raceasca complet inainte. Cel mai bine este sa coacem fursecurile intr-o tava, si pe cele decupate in alta tava, asta pentru ca acestea din urma vor fi gata putin mai repede (eu nu am mai avut rabdare pentru ca eram curioasa cum ies). Daca aveti mai multe tavi disponibile, e simplu. Daca nu, decupati fursecurile si le puneti in frigider tot cu hartia de copt, pana cand aveti o tava rece in care sa le coaceti.

Nu le coacem mai mult, fursecurile trebuie sa ramana albe, sa nu se rumeneasca decat foarte putin pe partea unde au fost in contact cu tava (altfel isi vor pierde din fragezime).

Pentru ca imediat dupa coacere fursecurile sunt foarte fragile (datorita untului din compozitie), le lasam sa se raceasca complet in tava.

18. **Ce facem cu aluatul decupat?** Il strangem, il framantam maxim un minut, doar cat sa-l adunam la loc si sa-i dam o forma de biscuit si il punem in frigider, acoperit cu folie alimentara sau intr-o punguta. Apoi il intindem, il decupam si coacem fursecurile la fel. Chiar daca vor fi la fel de frumoase, ci vom obtine niste fursecuri marmorate, vor fi la fel de gustoase.

19. Putem sa umplem **fursecurile cu gem**? Sigur! Eu am facut fursecurile Linzer cu crema de ciocolata cu alune si marmelada de lamaie, dar ii puteti umple dupa gustul vostru: crema de lamaie, crema de portocale, crema de ciocolata alba, de cafea, orice alta marmelada sau Nutella. La fel de bine puteti sa faceti fursecurile Linzer cu gem, cat mai colorat, eventual, daca nu este suficient de gros, amestecati cu migdale, nuca, alune sau migdale macinate.

20. **Fursecuri cu unt** absorb umezeala din aer, in mediu umed devin moi, iar in mediu rece si uscat devin tari.

Alte retete de fursecuri fragede si bune gasiti aici:

[Fursecuri cu Gem si Nuca](#)

[Fursecuri din Albusuri si Cocos](#)

[Fursecuri Simple cu Ciocolata si Cacao](#)

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

[Biscuiti cu Ciocolata - Brownie Cookies](#)

[Fursecuri cu Fulgi de Ciocolata](#)

[Biscuiti Fragezi cu Unt si Portocala](#)

[Biscuiti cu Cacao si Unt de Arahide](#)

INGREDIENTE:

100 g de unt cu minim 80% grasime la temperatura camerei

80 g de zahar pudra

un ou

280 g de faina

30 g de ciocolata neagra topita

10 g de cacao

coaja rasa de la o portocala bio

o lingurita cu extract de vanilie

sare

crema de ciocolata, marmelada, gem

MOD DE PREPARARE:

1. Pregatire fursecuri simple cu unt.

Peste faina punem un sfert de lingurita cu sare, amestecam bine si le lasam deoparte.

Punem untul, la temperatura camerei, intr-un castron mare si il spumam, cat sa devina cremos.

Adaugam zaharul pudra si mixam, intai la viteza mica, apoi o marim treptat, pana cand avem o crema pufoasa si care se descolta usor, cam 4-5 minute.

Adaugam oul si extractul de vanilie si mai mixam, la viteza medie, pana la omogenizare.

Punem coaja rasa de portocala (sau de lamaie bio) si o treime din ingredientele uscate peste crema de unt, zahar si ou si amestecam cu spatula, cat sa le incorporam. Adaugam faina ramasa, in inca doua transe si amestecam cu spatula de fiecare data.

Cand nu mai putem sa folosim spatula, incepem sa framantam cu mana, insa cat mai rapid. Nu trebuie sa insistam, ci framantam pana cand incorporam toata faina. La final, trebuie sa avem un aluat fragil, putin lipicios, moale si elastic ca o plastilina si care se descolta usor intr-o bila.

Impartim aluatul fraged pentru biscuiti in doua bucati egale. Pe una dintre ele o modelam sub forma de bila, o aplatizam usor cu palmele si o invelim in folie alimentara si o punem in frigider pentru minim o ora.

2. Pregatire fursecuri cu ciocolata si cacao.

Peste ciocolata neagra topita cernem pudra de cacao si amestecam bine.

Le punem peste cealalta jumătate de aluat si framantam rapid pana la omogenizare, dar nu mai mult. Il strangem sub forma de bila, o aplatizam usor cu palmele, impachetam aluatul pentru fursecurile cu ciocolata in folie alimentara si il punem in frigider pentru minim o ora.

3. Pregatire fursecuri in doua culori cu unt, ciocolata si cacao.

Dupa o ora incalzim cuptorul, scoatem aluatul pentru biscuitii simpli cu unt din frigider, il desfacem din folie, il asezam intre doua foi de hartie de copt pentru copt si il intindem cu sucitorul, dinspre centru spre margini, intr-o foaie cu grosimea de 10 mm.

Cu o forma mica, trecuta prin faina, decupam fursecurile lasand un mic spatiu intre ele. Cu o spatula scoatem cu atentie aluatul din forma (este foarte fragil) si il punem pe o hartie de copt in frigider.

Intindem la fel si aluatul pentru biscuiti cu ciocolata si cacao intr-o foaie cu aceleasi grosime si il decupam cu aceeasi forma mica.

In locul formelor decupate pe care le-am scos din foaia cu ciocolata si cacao punem formele decupate din aluatul simplu cu unt. Trecem usor cu sucitorul de cateva ori peste foaia de aluat in doua culori, cat sa se lipeasca la loc.

Cu o forma cu dimensiunea mai mare decat cea folosita mai devreme, trecuta prin faina, decupam fursecurile cat mai apropiate una de alta, altul, cat sa prindem in fiecare cat mai multe culori. Pe jumătate din ele le decupam si in mijloc, dar cu forma mai mica.

Scoatem mijlocul decupat si, ajutandu-ne de o spatula, mutam cu mare atentie fursecurile intr-o tava tapetata cu hartie de copt (este foarte fragil pentru ca untul din aluat s-a incalzit).

Punem tava cu fursecuri bicolore in frigider pentru 10 minute.

Procedam la fel si cu foaia pentru fursecurile simple cu unt pe care am intins-o, dar acum umplem spatiile decupate cu inimioara de ciocolata si cacao. Trecem usor cu sucitorul de cateva ori peste foaia de aluat in doua culori si la fel, le decupam cu forma mai mica. Pe jumătate din ele le decupam si mijlocul cu forma mai mica. La fel, scoatem mijlocul celor decupate, le mutam intr-o tava tapetata cu hartie de copt si le punem in frigider pentru 10 minute.

4. Temperatura si timp de coacere.

Scoatem tava cu fursecuri din frigider si le punem in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 10-12 minute, pana cand sunt usor aurii pe spate si pe margini, dar inca moi la atingere.

Lasam biscuitii cu unt si cacao sa se raceasca complet in tava.

5. Pregatire biscuiti umpluti.

Dupa ce s-au racit complet in tava, incepem sa-i umplem. Biscuitii care sunt intregi, nedecupati, ii intoarcem cu partea care a fost in contact direct cu tava in sus, ii acoperim cu gem sau cu crema preferata, apoi peste aceasta punem biscuitii decupati, cu partea care a fost in contact direct cu tava, peste crema si apasam usor.

6. Servire si pastrare.

Fursecurile cu unt, ciocolata si cacao sunt mai bune a doua zi, dupa ce aromele se combina. Sunt fragede si bune, perfecte langa o cafea sau cu ciocolata calda, ceai ori cafea, un pahar cu lapte sau o limonada. Sunt minunate de Sarbatori, de savurat sau de daruit in orice zi. Daca sunt umplute cu gem sau marmelada se pastreaza intr-un loc racoros, in cutii din metal sau in borcane din sticla inchise ermetic pentru o saptamana.

Daca sunt umplute cu o crema pe baza de unt se pastreaza in frigider, tot in cutii din metal sau in borcane din sticla inchise ermetic pentru 2 zile.

Daca lasam fursecurile simple, fara sa le umplem, se pastreaza in cutii inchise ermetic, intr-un loc racoros, 2 saptamani, in timp de cel mult o luna. Le umplem cu cateva ore inainte de servire.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Fursecuri Fragede cu Unt, Ciocolata si Cacao in Doua Culori*.

POFTA BUNA!