

"Bomboane" foitate cu umplutura de nuca

Scris de Sighet Online

Sâmbătă, 18 Februarie 2012 10:59 - Ultima actualizare Duminică, 19 Februarie 2012 06:55



Ingrediente:

- aproximativ 600 g faina-200 g untura sau unt, la temperatura camerei-400 ml smantana-150 g unt
- 4 oua
- 4 linguri zahar
- aproximativ 200 g nuca prajita si macinata
- esenta de vanilie
- 1 praf de sare
- zahar pudra (vanilat)

Preparare: Mixati bine untura si smantana. Adaugati galbenusurile, vanilia si treptat, faina cernuta. Framantati un aluat ce nu se leaga de maini (la nevoie adaugati inca putina faina). Impartiti in 6 bucati, intindeti fiecare parte in foaie si ungeti cu unt topit si racit. Rulati pe latura lunga, iar sulurile obtinute, inveliti-le in folie alimentara si dati la rece pana a doua zi. Scoateti pe rand cate un sul, taiati-l in runde de aproximativ 1- 1, 5 cm grosime. Dati-i fiecareia o forma rotunda (merge foarte bine prin apasare cu degetele) si puneti la mijloc cate 1 lingurita din umplutura. Acoperiti-o cu aluatul adus din doua parti laterale, ridicand marginile spre mijloc, apoi rasuciti capetele ramase libere (ca ambalajul unei bomboane). Asezati-le distantat intr-o tava tapetata cu hartie de copt si dati la cuptorul preancalzit, la foc potrivit, pentru 10- 15 min sau pana ce sunt coapte si incep sa se aureasca frumos. Scoateti imediat din tava si asa fierbinti, tavaliti-le prin zahar pudra (vanilat). Procedati identic cu toate sulurile.

Umplutura: Bateti bine albusurile cu un praf de sare, adaugati treptat zaharul si mixati pana devine o spuma lucioasa. Inglobati cu grija nuca macinata.

nementionat

ate: redusa

Timp Preparare:

Complexit