

 30 de minute  10 portii  Mediu

Ingrediente

Faina - 450 de grame
Nuci - 50 de grame
Oua - 4 bucati
Stafide - 50 de grame
Ulei de floarea soarelui - 260 de mililitri
Zahar - 250 de grame
Zahar vanilat - 1 pliculet

Mod de preparare

1. Se mixeaza ouale cu zaharul si zaharul vanilat timp de aproximativ 3 minute. Se adauga uleiul si se mixeaza in continuare pana se omogenizeaza. Se adauga treptat faina si se amesteca totul cu o spatula pana se incorporeaza intreaga cantitate de faina. Aluatul va capata o consistenta mai grosuta, dar indeajuns de moale pentru a putea fi manevrata usor si indeajuns de tare pentru a nu se imprastia in tava.
2. Se tapeteaza o tava cu hartie de copt si se aranjeaza fursecurile sub orice forma dorim. Se orneaza cu stafide/bile de ciocolata, cocos, nuci, alune, migdale etc. Se dau la cuptor circa 10 minute! Aveti grija, se ard foarte repede!
3. Daca doriti sa le faceti cu mai multa ciocolata, dupa ce se racec fursecurile, topiti putina ciocolata si scufundati-le pe jumatate in ea.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>