Fursecuri Halloween fără zahăr

Timp de preparare: 25 min pregătire + 10 min preparare + 30 min răcire

Porții: 18 fursecuri

Nivel: ușor



INGREDIENTE (pentru 18 fursecuri)

- 300 g făină
- un vârf de cuțit de sare
- 120 g unt sau margarină la temperatura camerei
- 100 g Zùsto
- 1 linguriță de extract de vanilie
- 1 ou
- 90 g cremă de alune Zùsto

METODĂ DE PREPARARE

1. Puneți făina și sarea într-un bol.
2. Tăiați margarina în cuburi mici și adăugați-le în făină. Adăugați Zùsto, extractul de vanilie și oul și începeți să îl frământați cu mâinile.
3. Când ați obținut o bilă tare de aluat, înveliți-o în folie alimentară. Lăsați aluatul la frigider 30 de minute.
4. Preîncălziți cuptorul la 180°C și tapetați o tavă cu hârtie de copt.
5. Pudrați blatul și sucitorul cu făină. Rulați aluatul la 5 mm grosime. Tăiați formele și puneți-le pe tava de copt (cu un cuțit, tăiați ochii și o gură în jumătate din formele de aluat. Cealaltă jumătate lăsați-o așa cum este).
6. Coaceți fursecurile timp de aproximativ 8–10 minute în cuptorul preîncălzit. Când marginile devin maro auriu, sunt bune.
7. Lăsați fursecurile să se răcească complet pe un grătar.
8. Pe „fursecurile pline” (fără ochi sau gură), întindeți aproximativ 5 g de cremă de alune Zùsto, apoi acoperiți cu un alt fursec din care ați tăiat ochi și o gură.

Bucurați-vă!