

Fursecuri pentru ceai rapide

De la pagina 132. Ies 8-12 fursecuri.

2 linguri zahăr brun (și încă puțin pentru pasul 2)
2 linguri unt moale
1 ou bătut bine
1/2 cană făină cernută

1 vârf de cuțit sare
1 vârf de cuțit scorțișoară
2 vârfuri de cuțit nucșoară
1 linguriță semințe chimion (opțional)

1. Frecați spumă untul cu zahărul. Adăugați oul, făina, sarea, scorțișoara și nucșoara și amestecați viguros.
 - 1a. În acest moment Gima spune să adăugați semințele de chimion „dacă vreți o aromă de modă veche“.
2. Puneți linguri mici, rase de aluat, lăsând destul spațiu între ele, pe o hârtie de copt unsă. Presărați pe fiecare fursec puțin zahăr brun și coaceți 8 minute la 200°.
 - 2a. Puteți adăuga de asemenea în mijlocul fiecărui fursec o jumătate de alună de pădure sau o migdală rumenită puțin și tăiată feliuțe.

Observațiile lui Liz

- » Nu este vorba de ceea ce numim de obicei, în ziua de azi, fursecuri. Sunt mai curând niște prăjiturile bune de mâncat imediat ce au fost scoase din cuptor.