

# FURSECURI DE CASĂ CU UNT

## Ingrediente

pentru aproximativ 35 de bucăți

- 325g făină pentru prăjituri
- 200g unt rece
- 125g zahăr
- 3 galbenușuri
- 2 lingurițe extract de vanilie



1. Încinge cuptorul la 200°C.
2. Într-un robot de bucătărie adaugă făină și untul tăiat cubulețe
3. Mixează-le împreună până când se formează o compoziție de tipul unor firimituri
4. Adaugă zahărul, galbenușurile și extractul de vanilie
5. Amestecă bine până când toate ingredientele sunt integrate și se formează un aluat
6. Rulează aluatul în formă de sul, împachetează-l în folie alimentară și pune-l la frigider 30 de minute sau până când s-a răcit bine
7. Scoate aluatul din frigider, taie cu atenție felii subțiri (de câțiva milimetri, pe care le poți apoi decupa cu formele preferate) și pune-le într-o tavă pregătită cu hârtie de copt
8. Pune la cuptor 10 minute sau până când biscuiții devin aurii
9. Transferă-i pe un grătar până când se răcesc puțin (sunt foarte fragili când sunt fierbiniți)