

# Fursecuri Degete de Zombie

## Ingrediente aluat

- 230 gr unt
- 120 gr zahara pudra
- 50 gr ou (1 ou)
- 340 gr faina
- Vanilie dupa gust sau alta esenta preferata

*Toate ingredientele sa fie la temperatura camerei*

## Ingrediente decor

- Samburi de migdale
- Dulceata de capsuni sau zmeura
- Colorant rosu optional
- Cacao sau colorant pudra maro

## Mod de lucru

1. Untul la temperatura camerei impreuna cu zaharul pudra si esenta de vanilie se inspumeaza foarte bine la mixer pana cand compozitia se deschide la culoare, devine frumoasa si creste in volum.
2. Se adauga oul si se continua mixarea compozitiei.
3. Adaugati faina si mixati foarte putin pana cand compozitia devine omogena, nu mai mult.
4. Aluatul se modeleaza sub forma de bila, se acopera cu folie alimentara si se introduce la frigider timp de 30-40 minute.
5. Se modeleaza aluatul sub forma de degete de zombie foarte rapid si simplu: se ia o bucata de aluat si se modeleaza sub forma de bila intre palme. Apoi se ruleaza aceasta bila pe blatul de lucru pana obtineti un cilindru. Transferati acest aluat sub forma de cilindru in tava (tapetata cu hartie de copt). Se apasa usor cu degetele pentru a abtine 2 denivelari si mai modelati foarte putin; intr-o extremitate se ataseaza si se preseaza samburele de migdala realizand astfel unghia degetului. Cu ajutorul unui cutit se realizeaza crestaturi. Daca vi se inmoaie compozitia in timp ce o modelati va puteti ajuta de congelator. Introduceti cateva minute aluatul in congelator dupa care continuati cu realizarea degetelor.
6. Modelati degetele mai subtiri pentru ca ele isi vor mari volumul in timpul coacerii.
7. Tava cu degetele modelate se introduce in congelator timp de 15-20 de minute. Facem acest lucru pentru a pastra cat mai bine forma degetelor!
8. Coaceti degetele la 160 gade Celsius pana capata o culoare aurie. Timpul este influentat de fiecare cuptor.
9. Se lasa foarte bine la racit fursecurile, dupa care se trece la decorarea lor.

## Decorul fursecurilor

1. Folositi cacao sau colorant pudra maro pentru a crea un aspect murdar al degetelor. Pensulati pe toata suprafata degetelor sau din loc in loc.
2. Veti observa (in functie de cum ati apasat pe samburele de migdala) ca sunt degete la care samburele ramane atasat si degete la care samburele se desprinde. Se lipeste samburele desprins folosind dulceata. Se poate intensifica culoarea la dulceata folosind un colorant rosu gel. Aplicati dulceata pe degete astfel incat sa para sange.
3. Pentru un aspect mai fioros puteti rupe degetele si aplicati dulceata cu pensula la extremitatea rupta.

## Tipsuri

1. Toate ingredientele sa fie la temperatura camerei
2. Va puteti ajuta de congelator atunci cand modelati degetele ca sa fie cat mai rece aluatul si sa nu se inmoaie.
3. Rulati aluatul mai subtire pentru ca in timpul coacerii se va mari.
4. Degetele modelate se introduc la congelator pentru a-si pastra cat mai bine forma inainte de coacere.
5. Dupa coacere fursecurile se lasa foarte bine la racit si apoi se decoreaza.
6. Puteti pregati aceste fursecuri impreuna cu copiii! Vor fi foarte incantati!
7. Fursecurile se pastreaza in recipiente foarte bine inchise!









