



## Fursecuri cu unt de arahide de post

Steps: 9

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

250 g	unt de arahide	100 g	margarină vegetală
150 g	zahăr tos	250 g	făină
1 linguriță	esență de vanilie	1 linguriță	bicarbonat de sodiu
3 linguri	de lapte de soia	1	praf de sare

### Instructions

În perioadele de post sau dacă ai persoane dragi care țin post, poți prepara fursecuri cu unt de arahide de post, după următoarea rețetă:

**Pasul 1.** Într-un bol încăpător, mixează margarina vegetală cu zahărul tos și esența de vanilie.

**Pasul 2.** Apoi, adaugă și untul de arahide preferat. Mai mixează puțin compoziția.

**Pasul 3.** Într-un alt bol, amestecă făina cu bicarbonatul de sodiu și un pic de sare.

**Pasul 4.** Amestecul obținut se adaugă la compoziția pregătită anterior.

**Pasul 5.** Frământă bine și adaugă laptele de soia, pentru a lega compoziția de biscuiți cu unt de arahide de post.

**Pasul 6.** Pregătește o tavă tapetată cu hârtie de copt și preîncălzește cuptorul.

**Pasul 7.** Modelează aluatul sub forma unor biluțe de mărimea unor nuci. Aplatizează-le ușor cu mâna. Dacă le vrei simple, poți face o „formă”, prin apăsarea lor cu o furculiță. Opțional, le poți adăuga gem sau bucățele de ciocolată neagră de post.

**Pasul 8.** Fursecurile se coc circa 10-12 minute, la o temperatură a cuptorului de 180 de grade. Se

**Pasul 9.** Lasă la răcit, iar dacă ai nevoie de tavă pentru încă o tură, ia fursecurile cu tot cu foaia de copt și pune-le deoparte.

De asemenea, dacă vrei să faci biscuiți cu unt de arahide fără zahăr, renunță la acesta. Astfel, pot fi servite și copiilor sau persoanelor care au recomandări medicale în ceea ce privește consumul de zahăr.

Descarcă [aplicatia Selgros](#) și bucură-te de toate beneficiile pe care ți le-am pregătit! În plus, dacă ai uitat cardul Selgros acasă, îl poți prezenta la casa de marcat direct din aplicație.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:**

---

Fursecuri cu unt de arahide de post

Stand 25.10.2023