

Titlu reteta: Fursecuri Ciupercute

Autor reteta: elenutza

Ingrediente reteta: - 10 oua

- 1 si 3/4 cana zahar
- 400 ml ulei
- 250 ml lapte
- 1 esenta de vanilie
- un praf de sare
- 1 lingurita bicarbonat stins cu zeama de lamaie sau otet
- faina cat cuprinde

Descriere reteta: Ouale se bat bine cu zaharul si un praf de sare pana ce se topeste zaharul, apoi se incorporeaza, pe rand, uleiul, laptele, esenta de vanilie, bicarbonatul stins si apoi faina cat sa se obtina un aluat ca la chec.

Se incinge forma de ciupercute (forma speciala de tuci) si se unge cu ulei sau unt. Se pune, cu o lingura, aluat in formele de ciupercuta (numai pe o parte a formei), se inchide repede forma si se pune pe foc potrivit. Se intoarce forma pe partea cealalta, astfel incat ciupercutele sa se coaca pe ambele parti. Totul dureaza cam 3-5 minute. Ciupercutele se desfac de forma cu ajutorul unui cutit. Se procedeaza la fel cu restul de aluat, fara sa se mai unga forma (daca ciupercutele coapte se lipesc tare de forma, se mai poate adauga ulei in aluat).

Nota: Dintr-o portie iese o cantitate considerabila de ciupercute (peste 200). Reteta se poate adapta in functie de cantitatea de ciupercute care se doreste a se obtine. Ciupercutele sunt excelente la gust.

Poza reteta:

