

## Căsuță din turtă dulce



### Ingrediente

Pentru aproximativ 20 de biscuiți din turtă dulce:

- 250 g de sirop de melasă neagră
- 100 g de unt clarificat
- 1 plic de mix de condimente pentru turtă dulce
- 250 g de făină de secară
- 1/2 de linguriță de bicarbonat de amoniu
- 1/2 de linguriță de bicarbonat de potasiu
- 100 ml de lapte
- 200 g de zahăr pudră
- 400 g de făina de grâu

Pentru ornare:

- aproximativ 500 g de făină de grâu
- 1 albuș de ou
- colorant alimentar pudră

### Mod de preparare

- Fierbeți siropul de melasă neagră împreună cu 80 g de unt clarificat; lăsați la răcit 5 minute. Mixați amestecul împreună cu 250 g de făină de secară în vasul de mixare, utilizând spirală pentru aluat MaxxiMUM, până când se obține un aluat cu o consistență densă.
- Dizolvați în lapte bicarbonatul de amoniu, bicarbonatul de potasiu și zahărul și mixați amestecul împreună cu aluatul și cu cantitatea de unt clarificat rămasă. Adăugați făină de grâu și mixați până când aluatul devine omogen și tare.
- Introduceți aluatul într-un recipient cu capac cu închidere etanșă și lăsați-l la dospit la temperatură camerei timp de cel puțin 24 de ore (se poate păstra chiar și două săptămâni).
- Preîncălziți cuptorul la o temperatură de 175 °C (în cazul unui cuptor cu convecție, la 160 °C). Întindeți aluatul până la obținerea unei grosimi de 6 mm (fără a mai adăuga făină). Utilizând un cuțit, tăiați aluatul în forme triunghiulare cu dimensiunea de aproximativ 7x10 cm. Tăiați fâșii, conform indicațiilor din pdf-ul cu tiparul căsuței, cu o lățime de aproximativ 10 mm și o lungime de aproximativ 18 mm.
- Resturile de aluat pot fi amestecate și întinse din nou. Coaceți aluatul într-o tavă de copt tapetată cu hârtie de copt, timp de 15 minute. Dacă, ulterior, doriți să atârnați biscuiții din turtă dulce într-un pom de Crăciun, efectuați perforațiile pentru accesoriile de prindere a biscuiților imediat după scoaterea acestora din cuptor. Apoi lăsați biscuiții să se răcească.
- Amestecați zahărul pudră împreună cu albușul de ou până când se obține o glazură densă. Cu ajutorul unei pensule fine, aplicați pe suprafața biscuiților din turtă dulce mici picături de glazură sau trasați încet linii. Un strat mai gros de glazură va conferi un aspect mai atrăgător, însă este mai dificil de aplicat uniform, spre deosebire de un strat mai subțire. Este recomandat ca, mai întâi, să exersați pe o bucată de turtă dulce separată și să modificați consistența glazurii până la obținerea rezultatului optim. Glazura poate fi diluată din nou cu ușurință prin aplicarea câtorva picături de albuș de ou. Pe de altă parte, consistența glazurii poate fi îngroșată prin adăugarea unei cantități mici de zahăr pudră. Pentru un plus de culoare și farmec, aplicați colorant alimentar peste glazura albă.□