

Bile de ciocolata cu nuca de cocos

[shashin type="photo" id="13994" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Scumpii mei prieteni, sint atat de fericita!!! Tati meu drag a trecut cu bine peste operatia pe inima de acum cateva zile, operatie care a durat aproape 8 ore. Mi s-a dus nodul din gat si disperarea din privire. Zambesc din nou, cu lacrimi mari de fericire...

Daca as fi avut credinta macar cat un graunte de mustar nu ar fi trebuit sa ma uimeasca aceasta reusita (desi e o minune, avand in vedere cu cate probleme grave s-au confruntat doctorii), in ziua operatiei fiind Intrarea in Biserica a Maicii Domnului. Si cu o zi inainte [Sfantul Grigorie Decapolitul](#). Iar Sfantul Luca si Sfantul Nectarie, mari doctori fara de arginti, au ascultat rugaciunile mele si ale lui mami si i-au fost alaturi clipa de clipa lui tati... Totusi, desi operatia a decurs bine, sint inca sub efectul celor intamplate. Acum e la reanimare si asteptam sa treaca cu bine peste acest sfarsit de saptamana. Sint sigura insa ca zilele urmatoare imi vor readuce voiosia, sper eu, molipsitoare si bucuria de a sta din nou in bucatarie...

Dumnezeu sa il binecuvanteze pe domnul doctor Marian Gaspar impreuna cu echipa sa si pe voi toti impreuna cu cei dragi voua, pentru toate rugaciunile si gandurile bune pe care ni le-ati trimis. N-o sa va pot multumi niciodata. Dar pot sa imi arat recunostinta asa cum stiu eu mai bine, oferindu-va o bomboana de ciocolata cu nuca de cocos. Buna tare, desi simpla, de post...

Acum viata e din nou frumoasa ☺

Ingrediente:

- 300 g biscuiti
- 200 ml lapte de cocos
- 100-120 g nuca de cocos proaspat rasa
- 80 g margarina
- 100 g zahar
- 100 g ciocolata neagra (75 % cacao)
- fulgi de nuca de cocos

Mod de preparare:

Intai de toate va voi dezvalui cateva ponturi despre alegerea si spargerea unei nuci de cocos. Astfel, trebuie sa stiti ca o nuca de cocos buna e una mai grea, asta insemnand ca are mai mult lapte si e proaspata. Ca sa fiti siguri de asta, scuturati nuca ca sa auziti cat "lapte" are in interior.

Spargeti apoi nuca de cocos strapungand cu un tirbuson sau cu varful unui cutit una din gaurile de la baza (sint trei "puncte", mai inchise la culoare, din care doar unul e mai usor de strapuns). Se scurge laptele intr-un pahar (Bogdi meu drag ii bea imediat) si se sparge cu un ciocan sau satar, batand usor in "fisurile" deja facute. Se despica nuca de cocos in jumatate sau in mai multe bucati iar coaja se inlatura cu un cutit de curatat legume. Veti obtine un miez aromat si zemos pe care il puteti savura ca atare sau il puteti rade fin si-apoi folosi la aceasta reteta ☐

...aveti nevoie, asadar, de aproximativ 120 g nuca de cocos rasa pe razatoarea mica.

In continuare se pune laptele de cocos la fiert impreuna cu nuca de cocos proaspata, rasa, si zaharul. Se lasa pe foc mic 2-3 minute, amestecand des. Se adauga margarina si se amesteca pana se topeste. Se pune ciocolata rupta in bucatele si dupa ce s-a topit se mai lasa sa dea cateva clocote. Se toarna compozitia peste biscuitii macinati si se amesteca energic.

Se lasa compozitia la racit cateva ore. Se poate aromatiza cu cateva picaturi de esenta de rom sau vanilie. Se formeaza apoi bile ce se dau prin fulgi de nuca de cocos.

Foarte bune!!!!

[shashin type="photo" id="13995,13996" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Va pup si va doresc din toata inima multa sanatate!!! Daca inca ii aveti pe parintii vostri langa voi, lasati totul si mergeti si imbratisati-i. Spuneti-le ca ii iubiti nespuse. Eu asa am facut mereu si slava Domnului, voi mai face ☐