

Bile de ciocolata cu nuca de cocos



Scumpii mei prieteni, sunt 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, sunt inca sub efectul celor intamplate. Acum e la reanimare si asteptam sa treaca cu bine peste acest sfarsit de saptamana. Sunt 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 niste **bile de ciocolata** cu nuca de cocos. Bune, bune, desi simple, 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 sau 40 g ulei de cocos (solid)
- 100 g zahar (brun)
- 100 g ciocolata neagra (75 % cacao)
- fulgi de nuca de cocos

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 ☺



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 (sunt 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, puneti laptele de cocos la fiert impreuna cu nuca de cocos proaspata, rasa, si zaharul. Lasati pe foc mic 2-3 minute, amestecand des. Adaugati apoi margarina (sau uleiul de cocos) si amestecati pana se topeste. Puneti ciocolata rupta in bucatele; dupa ce s-a topit, mai lasati sa dea cateva clocote.

La final, turnati compozitia peste biscuitii macinati si amestecati energic. Lasati compozitia la racit cateva ore.

Bilele se pot 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!!!!



