

Buturuga alba de Craciun

[shashin type="photo" id="15741" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Dragilor, m-am gandit ca o buturuga alba de Craciun v-ar incanta la fel de mult ca una „[neagra](#)”, asa ca mi-am suflecat manecile (ieri doar am stat :D) si am preparat-o sub forma de mini buturugi. Dragute foc, asa „ninse”, si incredibil de gustoase!!!!!!!!!!

Daca nu aveti forme mici de guguluf, folositi o forma mare, dar dublati neaparat ingredientele!!!

Ingrediente:

- 80 g. ciocolata alba
- 3 oua mici
- 30 g. unt
- 30 g. zahar
- 2 linguri suc proaspat de portocale
- 70 g. migdale macinate (sau nuci)
- 50 g. faina
- 1 lingurita rasa cu praf de copt
- 50 g. fulgi de migdale (optional)

Mod de preparare:

Se incinge cuptorul la 175 grade C (foc potrivit).

Se toaca ciocolata alba si se pune la topit intr-un vas (de metal) asezat in bain-marie sau la microunde.

Se separa cu grija ouale. Untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, se bate bine cu zaharul si sucul de portocale. Se inglobeaza galbenusurile, unul cate unul, amestecand bine dupa fiecare si ciocolata laba topita, si racorita.

Migdalele sau nucile macinate se amesteca cu faina si praful de copt, in prealabil cernute, si se adauga la compositia de galbenusuri. Albusurile se bat spuma cu un praf de sare si se inglobeaza, amestecand usor cu o lingura de lemn sau o spatula. Cu miscari de jos in sus, ca la pandispan.

Se ung cu unt sau ulei 6 forme mici de muffins sau guguluf. Eu, dupa cum vedeti, am folosit o forma de silicon, ce nu a avut nevoie de acest procedeu :P. Se presara, daca vreti, la baza formelor, cativa fulgi de migdale; compositia se toarna in forme si se dau la cuptor pentru cca. 18-20 minute.

Minunate!!!!!!!!!!!!!!

[shashin type="photo" id="15742,15743" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Sper din tot sufletul sa le incercati!!!!!!!!!!