

Cookies cu ciocolata



Laura Sava

Dragi parinti, cum stati cu emotiile? Eu anul asta, odata cu intrarea lui Bogdi in clasa a V-a, am fost mai răvasita decat atunci cand a intrat in clasa intai, asa ca am facut ce stiu eu mai bine, ceva dulce si bun: Cookies cu ciocolata, american style :))

Bogdi, Matias (cel mai bun prieten al lui) si ceilalți copii, care s-au regasit la noi astazi, au fost incantati de fursecurile mari si pline de ciocolata. Si de bucatile de **chec aperativ** aburinde. Daca le faceam si-un **milkshake de banane**, era ca-n vremurile bune ☺

Ingrediente:

- 125 g unt
- 80 g zahar brun (sau alb)
- 1 ou mare
- 65 g ciocolata cu lapte/amaruie

- 125 g faina
- un varf de cutit bicarbonat
- 100 g ciocolata amaruie (minim 50 % cacao)

Mod de preparare:

Se amesteca untul (lasat din timp la temperatura camerei) cu zaharul, pana se spumeaza usor. Se adauga oul intreg si-un praf de sare si se mai mixeaza cateva secunde. Ciocolata (cele 65 g) se topeste si se toarna in compozitia de unt. Se amesteca usor, doar cat sa se se omogenizeze, si se adauga faina amestecata cu bicarbonatul de sodiu (puteti folosi praf de copt in loc de bicarbonat). Ciocolata amaruie (100 g) se toaca cu cutitul, nu foarte marunt. Se adauga apoi in aluatul de fursecuri si se amesteca totul foarte bine cu o spatula. Se lasa la frigider pentru minim 30 de minute, sa se intareasca.

Se incinge cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se tapeteaza o tava mare (cea de la aragaz) cu hartie de copt. Se iau cu o lingurita gramajoare din aluat si se pun pe tava, asa cum „pica” din lingurita, nu trebuie sa le modelati, la distanta unele de altele (la copt se latesc):



Laura Sava

Se coc 10 minute, după care se scot și se lasă putin să se racorească:



Laura Sava

Se savureaza asa cum sunt sau „stropite” cu un pic de ciocolata topita (50 g).



Eu, cum cei mici nu ma scapau din ochi, le-am pozat rapid in aer si i-am lasat sa le atace ☺



Laura Sava

Am savurat si eu unul (au fost trei, hihi, dar nu ma puteam abtine!) intr-o deplina liniste de 5 minute. Cand s-a auzit din nou zarva, mi-am dat seama ca fursecurile au fost devorate :)))

Bafta in noul an scolar, copii!!!!!!