

Cookies cu ciocolata



Cookies cu ciocolata: cele mai bune **fursecuri** cu ciocolata!!

Dragi parinti, cum stati cu emotiile? Eu anul asta, odata cu intrarea lui Bogdi in clasa a V-a, am fost mai ravasita 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 ceilalti copii, care s-au regasit la noi astazi, au fost incantati de fursecurile mari si pline de ciocolata.

Si de bucatile de **chec aperitiv** aburinde. Daca le faceam si-un **milkshake de banane**, era ca-n vremurile bune ☐

Ingrediente:

- 125 g unt
- 80 g zahar brun (sau alb)
- un ou mare
- 65 g ciocolata cu lapte/amaruie
- 125 g faina
- un varf de cutit bicarbonat
- 100 g ciocolata amaruie (minim 50 % cacao)

Fursecuri cu ciocolata, pentru noi...si voi! ☐



Mod de preparare:

Preparare aluat fursecuri:

Amestecati untul (lasat din timp la temperatura camerei) cu zaharul, pana se spumeaza usor. Adaugati oul intreg si-un praf de sare si mai mixati cateva secunde.

Ciocolata (cele 65 g) se topeste si se toarna in compozitia de unt. Se amesteca usor, doar cat sa 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.

Coacere fursecuri:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati o tava mare (cea de la aragaz) cu hartie de copt.

Luati cu o lingurita gramajoare din aluat si puneti-le pe tava, asa cum „pica” din lingurita (nu trebuie sa le modelati), la distanta unele de altele (la copt se latesc):



Coaceti fursecurile 10 minute, dupa care le puteti scoate si lasa putin sa se raceasca:



Savurati-le 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 ☐



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!!!!!!!