

Cookies cu unt de arahide



Laura Sava

Ce n-as da sa mai am cateva cookies cu unt de arahide acum, in timp ce-mi beau cafeaua...dar, din pacate, pana si alea puse deoparte (biiiine dosite ☺) au disparut! Ma bucur tare mult, e adevarat, pentru ca inseamna c-au fost bune, dar tot visez sa imi inmoi unul in cafea :))

Varianta de post o gasiti aici: [Fursecuri cu unt de arahide](#)

Ingrediente pentru cca. 30 de bucati:

- 200 g unt
- 130 g unt de arahide
- 120 g zahar brun
- 1 ou mare
- 200 g faina
- 50 g ciocolata cu lapte sau amaruie

Mod de preparare:

In primul rand, trebuie sa va spun ce fel de unt de arahide am folosit, pentru ca sunt doua feluri: unt de arahide cremos si unt de arahide „crocant”, cu bucatele de arahide...iar acum „Crunchy Peanut Butter” a fost pe lista :))

In al doilea rand, cum poate deja stiti, aluatul de fursecuri devine tot mai bun pe masura ce sta la frigider, asa ca va sfatuiesc sa il lasati la rece peste noapte. Daca, insa, vreti fursecuri imediat, asa cum vreau si eu acum, la cafeaua care s-a racit deja ☺, lasati aluatul la frigider pana cand se incinge cuptorul (frigiderul sa fie pe setare maxima). Sau, daca aveti loc in congelator (nu stiu cum, dar la noi e intotdeauna full ☺), puneti aluatul intr-o punga si lasati-l acolo pana cand se incalzeste cuptorul.

Se incalzeste cuptorul la 170 grade C (foc domol) si se tapeteaza cu hartie de copt o tava pentru fursecuri.

Pentru aluatul de fursecuri, se bate untul moale, scos cu cateva ore inainte din frigider, cu zaharul brun pana se spumeaza usor (1-2 minute). Se adauga apoi untul de arahide si oul si se amesteca scurt. La final, se adauga faina, cernuta, si ciocolata, taiata in cubulete mici, cu cutitul. Se amesteca totul cu spatula, dar nu se insista cu amestecatul, ci doar pana cand toate ingredientele sunt bine inglobate. Cum va spuneam si mai sus, aluatul se pune la frigider peste noapte sau pentru cateva ore...ori macar pentru 30 de minute ☺



Se formeaza din aluat „bile” cu ajutorul unei lingurite (un fursec=1 lingurita plina cu varf de aluat):



Cookie-urile se aseaza in tava pregatita, la mica distanta unele de altele:



Se coc 16-18 minute (daca le vreti mai moi, le lasati doar 16 minute, iar daca le vreti mai crocante, le lasati 18, maxim 20 de minute):



Laura
Sava

Perfecte! ☺



Laura Sava

Usor de facut si delicioase: cookies cu unt de arahide si ciocolata!!!! Dedicatie speciala pentru Bogdi meu iubit, care adora untul de arahide!!!!



Laura Sava

Le puteti pudra cu zahar praf, vanilat, daca vreti, sau le puteti orna cu ciocolata topita, alba sau neagra. Eu le-am lasat asa cum erau (nu vreau sa spun ca Bogdi imi vana platoul, dar asa a fost ☺)



Laura
Sava