

Fursecuri Boabe de cafea



Aceste fursecuri Boabe de cafea mi-au stat pe lista (nesfarsita ☐) cu bunatati timp de ani de zile, pana cand, iata, odata cu **tortul de ziua mea**, s-au materializat cu succes sub forma de decor, si nu numai.

Cristinelu' drag, te pup dulce tare pentru aceste fursecuri atat de placute privirii si apetitului meu de nestavilit pentru cafea :))))

Ingrediente:

- 180 g unt
- 65 g ciocolata
- 100 g zahar
- 30 g cacao
- 300 g faina
- 1 lingurita plina praf de copt

- 2 lingurite nes dizolvate intr-o lingura de lapte fierbinte

Mod de preparare:

Se topeste ciocolata la bain-marie sau microunde; se lasa sa se racoreasca.

Se cerne faina impreuna cu cacaua si praful de copt.

Se freaca untul cu zaharul, se adauga ciocolata topita si nesul dizolvat. Se adauga amestecul de faina si se omogenizeaza. Va rezulta un aluat usor sfaramicios, care se va da la frigider pentru minim o ora (facut bila si bine infoliat ☐)

Se incinge cuptorul la 170 grade (foc domol) si se tapeteaza cu hartie de copt o forma mare, de fursecuri.

Se fac bilute din aluat carora li se da o forma ovala; se turtesc apoi, usor, ca pe niste chiftelute, cum bine zice Cristina, iar in mijlocul lor se imprima cu dosul lamei cutitului o linie, asa cum au si boabele adevarate de cafea.

Demonstratia, in imagini ☐





Eu dupa primele 30 de bucati mi-am cam pierdut rabdarea ☹ ...nu de alta, dar ma astepta **tortul de cafea** ☹ , asa ca restul aluatului l-am transformat in fursecuri simple, rotunde (le-am facut bile mai mari).

Fursecurile se dau la cuptor pentru cca. 10 minute:



Minunate, cu o aroma deosebit de placuta de cafea!!!
...si atat de dragalaseeeeeee!!!!!!



Reteta preluata de la **Cristina K.**