

Fursecuri cu cafea si ciocolata neagra



Fursecuri cu cafea si ciocolata neagra: rasfatul maxim!!

Nu prea vreau sa recunosc, dar sunt dependenta de cafea!!! ☐ Uneori, cand simt ca parca pica ceru' pe mine, numai un **Tiramisu** rece si insiropat ma mai poate salva!!! Tocmai de-aia, de Pasti, dupa atata munca si timp petrecut in bucatarie, m-am gandit si la mine, la cum as putea sa ma rasfat maxim, haha!!!

Pai, in primul rand cu niste **fursecuri** cu cafea si ciocolata neagra, si-apoi cu un tort fara coacere cu cafea. Unic, uimitor!!!!!! ...pe care o sa vi-l arat maine...

Veti avea nevoie si de fursecurile astea, asa ca incepeti sa framantati!!! ☐

Ingrediente pentru cca. 26 de bucati:

- 280 g faina
- o lingurita bicarbonat de sodiu
- un praf de sare
- 150 g zahar nerafinat (brun)
- un ou mare
- 150 g unt
- 2 lingurite nes
- o lingura cafea fierbinte (sau apa)
- 60 g ciocolata neagra (minim 50 % cacao)

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 170 grade C (foc domol). Se tapeteaza cu hartie de copt o forma mare, de fursecuri (tava de la aragaz e perfecta!).

Se bate oul cu zaharul pana se spumeaza usor; se adauga untul moale, lasat din timp la temperatura camerei, si se amesteca totul foarte bine (cu mixerul). Se amesteca nesul cu cafeaua sau apa fierbinte; pasta obtinuta se adauga in amestec. Faina se cerne impreuna cu bicarbonatul si se adauga in compositie. Se amesteca bine. La sfarsit, se adauga ciocolata neagra tocata cu cutitul (in cubulete mici).



Se iau gramajoare din aluat, cu o lingurita (se umple bine lingurita), si se pun pe hartia de copt, la distanta unele de altele:



Se aplatizeaza fiecare gramajoara cu degetele sau cu o spatula, pentru ca altfel cresc prea mult la copt:



Fursecurile se coc 10 minute:



Se lasa sa se raceasca si se servesc langa...pot sa zic, o cafea?! ☐



Laura Sava



Laura Sava

Laura Sava



Daca vreti, le puteti trasa cateva fasii de ciocolata alba sau cu lapte, dar eu ma grabeam sa termin sedinta foto :)))

Sunt grozave, trebuie sa le incercati!!!



Laura Sava



Laura Sava