

Fursecuri cu ciocolata de post



Daca va doriti ceva dulce si bun, si inca de post, si care sa fie gata in maxim 30 de minute, va sfatuiesc sa nu ocoliti aceste delicioase **fursecuri** cu ciocolata de post!!!

Am copt doua tavi si de-abia mai avem ce rontai ☐

Ingrediente pentru aprox. 50 de bucati:

- 280 g faina
- o lingurita rasa bicarbonat de sodiu alimentar
- un praf de sare
- 225 g margarina
- 200 g zahar
- o lingurita esenta rom sau vanilie
- 200 g ciocolata neagra (minim 75 % cacao)

- 50 g migdale sau nuci macinate

Sfat: Cei care nu tin post, pot inlocui margarina cu unt.

Pentru niste **fursecuri de post**, sunt extrem de gustoase!!!!!!





Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 170 grade C (foc moderat). Tapetati o tava mare (cea de la aragaz) cu hartie de copt.

Preparare aluat de fursecuri:

Amestecati margarina intr-un vas cu zaharul si esenta; adaugati apoi faina cernuta impreuna cu bicarbonatul (inlocuiti-l cu praf de

copt, daca detestati bicarbonatul ☐) si praful de sare.

Incorporati acum migdalele sau nucile macinate.

Separat, taiati ciocolata marunt (in cubulete mici) si puneti-o in aluat, amestecand usor.

Lasati compozitia la frigider pentru minim 15 minute, acoperita cu folie de bucatarie transparenta.

Coacere fursecuri:

Luati cu o lingura din compozitia de fursecuri si puneti in tava gramajoare, la distanta de 2-3 cm. intre ele.

Fursecurile se coc cca. 10-15 minute (depinde de cat de crocante le doriti), apoi se scot din cuptor si se lasa sa se raceasca:



Laura Sava

Se pot pastra mult si bine, in cutii de metal...dar nu cred ca vor rezista mai mult de-o zi! ☐



Laura Sava



Laura Sava