

Fursecuri cu ciocolata de post

[shashin type="photo" id="141" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

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!!!

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

Ingrediente pentru aprox. 50 de bucati:

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

Mod de preparare:

Se amesteca margarina intr-un vas cu zaharul si esenta; se adauga faina cernuta impreuna cu bicarbonatul (inlocuiti-l cu praf de copt, daca detestati bicarbonatul :D) si praful de sare. Se incorporeaza apoi migdalele sau nucile macinate.

Separat, se taie ciocolata marunt si se pune si ea in aluat. Se lasa compozitia la frigider pentru minim 15 minute.

Se tapeteaza o tava cu hartie de copt. Cuptorul se incinge la 170 grade C (foc moderat).

Se ia cu o lingura din compozitia de fursecuri si se pun in tava, la distanta de 2-3 cm. intre ele.

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

Se pot pastra mult si bine :P, in cutii de metal.

[shashin type="photo" id="138,139,140" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Extrem de gustoase!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

P.S. Cei care nu tin post, pot inlocui margarina cu unt.