

# Fursecuri cu ciocolata si nuca



Fursecuri cu ciocolata si nuca, pentru voi toti, cu mare drag ☐

Pentru minutele pretioase din vietile voastre pe care ati decis sa le impartiti cu noi, oferindu-ne increderea si dragostea voastra.

Aici aveti minunatele **fursecuri cu ciocolata alba**

## Ingrediente pentru cca. 20 de fursecuri

- 15 g unt
- 4 albusuri
- 200 g zahar pudra
- 2 linguri faina
- 75 g cacao
- o lingurita cafea instant
- 125 g miez de nuca, tocat

## Mod de preparare:

### Preparare aluat de fursecuri:

Cu un mixer electric bateti albusurile spuma. Adaugati zaharul si bateti in continuare pana cand se intareste spuma.

Adaugati faina si cacaoa, cernute in prealabil, si cafeaua instant, dizolvata intr-o lingura de apa; mixati din nou pana la

omogenizarea compozitiei.

Incorporati nuca tocata, cu cutitul (nu macinata!) si untul topit.

Lasati compozitia la rece pentru cca. 2, 3 ore, pentru ca sa devina mai densa (eu am lasat-o peste noapte in frigider si am putut-o manevra foarte usor).

### **Coacere:**

Porniti cuptorul cu 10 minute inainte de a coace. Incalziti-l pana la 165-170 grade C. (foc domol). Ungeti tava de copt cu putin unt sau ulei si tapetati-o cu hartie.

Puneti cu lingurita din acesta compozitie in tava de copt (o lingurita plina varf), lasand spatiu suficient, deoarece cresc mult la copt.

Coaceti fursecurile timp de 10-12 minute, in cuptorul preincalzit.

Lasati fursecurile sa se raceasca timp de 1 minut, iar apoi, cu ajutorul unei spatule, transferati-le pe un gratar si lasati-le sa se raceasca complet (daca le lasati mai mult, se vor lipi de hartie, si le veti scoate mai greu).

Cateva poze...





Poza de final, langa bradutul nostru din gradina, pe ale carui ramurile sper sa atarnam in iarna asta globuri ☐



Delicioase!!!!!!!

Daca le vreti si mai ciocolatoase, trasati fara mila deasupra lor dare de ciocolata topita :)))

P.S. Daca stiti ca sunt si copii prin preajma, scoateti din ecuatie nesul si inlocuiti-l cu cacao sau cu bucatele de ciocolata.