

# Fursecuri fine cu ciocolata alba



Aceste fursecuri cu ciocolata alba sint nu numai fine, ci si rapide, dulci, pufoase, cu bucatele delicioase de ciocolata alba-n compozitie, deci, noi cei mari, oarecum cu constiinta impacata la gandul ca papa si copiii ☐

Le-am facut seara si am sperat sa imi ramana cateva pentru obisnuita sedinta foto de dimineata, dar am sperat in van ☐

Am avut noroc ca le-am pozat si pe astea!!!!!!! Eu zic ca fac partida buna cu **sandwich-urile** pe care vi le-am aratat azi-dimineata.

Ingrediente pentru cca. 24 de fursecuri:

- 125 g. unt
- 40 g. zahar cu granulatie fina (praf)
- 60 g. zahar brun
- 1 ou
- 125 g. faina
- 1/2 lingurita bicarbonat
- cateva picaturi esenta de vanilie
- 150 g. ciocolata alba
- 50 g. alune de padure, prajite sau migdale
- 15 g. unt pentru uns tava

Mod de preparare:

Porniti cuptorul cu 10 minute inainte de a coace fursecurile. Ungeti tava in care le veti coace cu cele 15 g. unt sau tapetati-o cu hartie de copt, caz in care n-o mai mazgaliti cu unt ☐  
Cu ajutorul mixerului electric sau cu o lingura de lemn, bateti untul impreuna cu zaharul pana obtineti o crema usoara. Bateti oul separat, apoi incorporati-l in crema de unt; cerneti deasupra faina amestecata cu bicarbonatul si amestecati usor, adaugand si esenta de vanilie.  
Tocati (cu cutitul) ciocolata si alunele prajite, si adaugati-le la crema:



Amestecati totul bine si lasati pentru cca. 10 minute la frigider. Cu o lingurita puneti din acest aluat in tava lasand suficient spatiu intre fursecuri, deoarece cresc mult la copt:



Coaceti fursecurile timp de 10 minute in cuptorul preincalzit:



Scoateti-le din cuptor si lasati-le sa se raceasca 1-2 minute inainte de a le transfera pe un gratar, unde le veti lasa sa se raceasca complet. De-abia dupa aceea le puteti aranja pe platou:



Fursecurile sint mai bune daca se mananca chiar in ziua in care au fost facute.

Sursa de inspiratie □



...mi-am cumparat inca de anul trecut cartea asta, dar am ramas doar la stadiul de „cascat ochii” □  
Acum, insa, mi-am propus s-o rasfoiesc mai cu spor.