

Fursecuri pline cu ciocolata



Dragilor, nu cred ca exista fursecuri mai bune si mai rapide decat aceste fursecuri pline cu ciocolata!!! Ei, biiiine, poate ca exista, dar am vrut sa sune dramatic ☹️ Oricum, va spun de pe acum, nu faceti doar o portie, pentru ca nici n-o s-ajungeti sa le gustati :))

Aluatul se face extrem de usor si rapid si nu are nevoie de cele minim 30 de minute de stat la rece. De fapt, nu are deloc nevoie sa stea la frigider (eu l-am lasat vreo 10 minute, fiindca aveam si alta treaba). Fursecurile, odata formate, se pot da imediat la cuptor!!!

O sa va placa mult de tot, stiu sigur!!! <3

Ingrediente pentru cca. 20-24 de bucati:

- 70 g unt
- 100 g zahar brun
- 1 ou
- un praf de sare
- 150 g faina
- 1 lingurita rasa praf de copt
- 2 linguri cacao
- 100 g ciocolata alba
- 100 g ciocolata cu lapte sau amaruie

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Se tapeteaza doua tavi mari cu hartie de copt. Ciocolata, si cea alba si cea cu lapte (sau neagra, daca nu le vreti atat de dulci), se toaca in bucatele mai mari. Se amesteca si se lasa deoparte.

Untul, moale, scos cu cateva ore inainte din frigider, se bate cu zaharul cca. 1 minut sau pana cand se albeste usor. Se adauga oul intreg si se mai bate putin. Se amesteca faina cu praful de sare (cat luati cu trei degete), praful de copt si cacaoa si se cern deasupra compozitiei cu unt. Se amesteca totul foarte bine, apoi se

adauga bucatelele de ciocolata si se amesteca din nou, energic, cu o spatula, avand grija ca bucatelele de ciocolata sa nu ramana doar intr-o parte a aluatului, si sa se distribuie uniform.

Aluatul se poate lasa la frigider 10-15 minute, daca aveti timp, dar daca nu, nu-i niciun bai, pentru ca fursecurile ies foarte bine si daca le formati imediat ☐

Se iau, asadar, gramajoare din aluat, cu o lingurita (se umple bine lingurita), si se pun pe hartia de copt, la distanta unele de altele, pentru ca se latesc la copt. Se coc cca. 10 minute (in cuptorul cu ventilator). Se lasa apoi sa se raceasca in tava.

Nu va ganditi ca nu s-au copt destul, fiind inca moi in centru, pentru ca se intaresc pe masura ce se racec. Cand sunt reci, se trece cu lama unui cutit la baza lor, ca sa se desprinda mai usor si se aseaza pe platou.

Nu va pot spune cu cata pofta se vor manca, pentru ca veti descoperi siguri! ☐



Sfat: zaharul brun se poate inlocui cu zahar alb, iar daca nu vreti sa folositi praf de copt, e in regula, nu-l folositi □ Fursecurile vor iesi minunat si fara, numai ca vor fi mai plate.