

# Sarutari de ciocolata

[shashin type="photo" id="15911" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Aceste muffins, numite atat de frumos Sarutari de ciocolata, sint savuroase si surprinzatoare!!! Gemul acrisor de caise in combinatie cu dulcele martipan dau nastere unor prajiturele de vis ☐  
Asta fara sa mai amintim de spirala delicioasa de ciocolata care le incununeaza!!!!!!

Ingrediente (pentru 10-12 bucati):

Pentru aluat:

- 2 oua mari
- 125 g. unt
- 120 g. zahar
- 2 plicuri zahar vanilat
- 150 g. faina
- 25 g. amidon
- 20 g. cacao
- 2 lingurite praf de copt
- 2-3 linguri lichior de migdale sau 4-5 picaturi de esenta de migdale
- 50 g. buline de ciocolata sau ciocolata tocata mare
- 2 linguri [gem de caise](#)

In plus:

- 100 g. [martipan](#) sau [pasta de lapte praf](#)
- 80 g. ciocolata cu lapte

Mod de preparare:

Se bate untul cu zaharul tos, zaharul vanilat, lichiorul de migdale si ouale, adaugate unul cate unul.

Se amesteca faina cu amidon, cacao si praf de copt, se cern si se inglobeaza in compozitia de ou:

[shashin type="photo" id="15912" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se adauga bulinele de ciocolata sau ciocolata maruntita cu cutitul:

[shashin type="photo" id="15913" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Aluatul se introduce in forma unsa:

[shashin type="photo" id="15914" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se coace 20 de minute la 175 grade C (foc potrivit):

[shashin type="photo" id="15915" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se scot briosele din cuptor, se rastoarna si se lasa sa se raceasca:

[shashin type="photo" id="15916" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Sectiune rapida...de pofta! ☐

[shashin type="photo" id="15917" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se taie briosele:

[shashin type="photo" id="15918" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Suprafetele de taiere se ung cu gem/dulceata de caise:

[shashin type="photo" id="15919" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se intinde martipanul sau pasta de lapte praf:

[shashin type="photo" id="15920" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se taie banuti cu buza unui pahar. Banutii se pun in briose:

[shashin type="photo" id="15921" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Inca o poza cu ele, ca taaare mi-a placut cum se reflecta soarele cald de toamna peste teiul nostru din curte...

[shashin type="photo" id="15922" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se aseaza briosele in suporturile de hartie si se decoreaza cu ciocolata topita, in spirale:

[shashin type="photo" id="15923" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Negrat de bune!!!! ☐