

Scoici cu scortisoara



Dragii mei, peste cateva zile vom fi in drum spre mare, asa ca m-am gandit ca pana atunci ne-ar prinde bine tuturor o portie de „scoici”...dulci, nu adevarate ☐
...pe alea vile aduc pe la mijlocul lunii iulie ☐

Ingrediente pentru 12 bucati:

- 20 g. ciocolata cu lapte
- 80 g. unt
- 100 g. zahar
- 1 pliculet zahar vanilat
- 1 lingurita rasa de scortisoara
- 1 lingura 1/2 rom sau lichior
- un praf de sare
- 2 oua
- 1 galbenus
- 100 g. faina
- 1 lingurita praf de copt
- 80 g. ciocolata cu lapte/amaruie pentru glazura
- 2, 3 linguri ciocolata rasa pentru ornat

Mod de preparare:

Se incalzeste cuptorul la 180 grade C (foc potrivit).

Ciocolata se rupe bucatele si se topeste impreuna cu untul la bain-marie, apoi se raceste.

Se amesteca bine zaharul, si cel vanilat, cu ouale si galbenusul.

Se adauga apoi scortisoara, romul si praful de sare. Se cerne faina

amestecata cu praful de copt si se adauga compozitiei cu scortisoara.

La final, se adauga ciocolata topita si se amesteca totul usor. Se ung formele de scoici cu unt si se umplu, dar numai pe trei sferturi.

Se lasa la cuptor cca. 10 minute sau pana cand se rumenesc. Se lasa apoi la racit.

Se topeste ciocolata pentru glazura si se ung scoicile pe jumatate din suprafata. Se presara cu ciocolata rasa si se lasa sa se intareasca.

Incredibil de pufoase, si gustoase, asa ca nici nu ma gandesc sa nu le incercati :))

...in oricare alte forme, daca nu aveti, cum am avut eu, forme speciale de scoici:





Eu am ornat platoul cu 1 piscot sfaramat, care, in viziunea mea, ar intruchipa nisipul ☐
...sint deja la mare, e clar :)))



Pufoase si aromate!!!!!!



P.S. Puteti folosi formele speciale pentru **madeleines**, daca aveti...caz in care veti avea nevoie de 20 de forme, fiind mai mici

