

Stangluri de ciocolata



Aceste stangluri de ciocolata seamana foarte tare cu **Snickers**, si mi-au facut cu ochiul de cand le-am vazut, numai ca nu am ajuns sa le „cladesc” decat zilele astea. E o prajitura”din caietul bunicii” si e mai mult decat delicioasa, exact asa cum credeam ca va fi!!!

Carmen draga, mii de multumiri pentru reteta copilariei tale!

Ingrediente:

Foile:

- 8 albusuri

- 250 g zahar pudra
- 250 g nuci macinate sau alune macinate

Crema:

- 8 galbenusuri
- 100 g zahar
- 3 linguri cacao
- 150 g unt (80% grasime)

Pentru voi, prieteni dragi!!!





Mod de preparare foi (2 bucati):

Se incalzeste cuptorul la 180 C (foc potrivit). Se tapeteaza o tava de aprox. 33 cm/ 23 cm cu hartie de copt. Se unge cu unt hartia si marginile tavii.

Pentru blaturile de bezea cu nuca, se bat albusurile spuma (tare) cu zaharul; se adauga nucile macinate si se amesteca usor. Din aceasta compozitie se coc, pe rand, 2 foi, fiecare timp de aproximativ 18-20 min. Cand sunt gata, se trece imediat un cutit de jur imprejurul foii; se rastoarna pe o tava si se scoate cu mare grija hartia, apoi se pun pe gratar sa se raceasca (daca intampinati greutati la scoaterea hartiei, va sfatuiesc sa o stropiti usor cu apa, cum am facut **aici**)

Mod de preparare crema: galbenusurile se freaca cu zaharul si cele 3 linguri de cacao si se fierb pe aburi (bain-marie). Cand crema incepe sa se ingrose se da deoparte si se raceste. Se freaca untul spuma si se adauga crema racita, lingura cu lingura, amestecand bine dupa fiecare actiune ☐

Asamblare: se pune o foaie, deasupra jumatate din crema; se aseaza a doua foaie si peste se pune restul de crema. Se da la rece.



Laura Sava



Laura Sava

Daca doriti se poate glazura cu ciocolata, eu insa am lasat-o simpla. Minunata!!!



Laura Sana

Delicioasa!!!!