



reteta-video.ro

Biscuiti Fragezi in Doua Culori cu Unt, Ciocolata si Cacao

Biscuitii in doua culori cu unt, ciocolata si cacao nu doar ca aduna in ei arome de Sarbatori, dar sunt atat de buni inca poti sa-i savurezi orice zi in care iti e pofta de ceva bun. Poti sa-i pregatesti cu 2-3 saptamani inainte de Craciun si sa-i pastrezi, asta daca esti suficient de puternic incat sa nu deschizi din cand in cand cutia cu **biscuitii cu unt** si sa mai iei unul.

Nu stiu cat timp o sa fie valabila afirmatia asta, caci dintre toti **biscuitii de casa** pe care i-am incercat, acestia se apropie cel mai mult de gustul meu. Cel mai probabil pana la urmatoarea reteta de fursecuri fragede pe care o sa o fac 🤔. Doar ca acum am si o scuza, nu pot face niste simpli **biscuitii cu vanilie**, ci unii care pastreaza in ei si aroma de unt, dar si pe cea de ciocolata.

Si sunt surprinzator de usor de facut! Din cateva ingrediente simple, avem niste **biscuiti fragezi**, gata de a fi savurati. Drept efort, dureaza ceva timp, nu ca sa-i pregatesti, caci timpul este cam acelasi ca la orice alte **fursecuri cu unt**, ci sa lasi aluatul sa se raceasca bine. Dar, daca te organizezi din timp, treaba merge super repede. Adica faci aluatul pentru **biscuitii cu unt si cacao** cu o zi inainte, apoi in frigider, iar a doua zi in 15 minute sunt gata copti.

Mie imi plac cu o cana cu ceai sau cu lapte (obiceiuri din copilarie!), dar nu-mi refuz o gustarica oricand in timpul zilei. Si nu pregatesc numai de Sarbatori, ci sunt ceva obisnuit la noi in casa, aproape ca nu-mi lipseste din casa o cutie cu biscuiti. Pe primul loc, daca vine cineva pe la noi, sigur ca nu va refuza un **biscuit cu unt si ciocolata**, sau daca imi e pofta de ceva bun... Ziceti si voi daca e asa? Si mi se intampla destul de des sa deschid camara si sa-mi pice ochii fix, dar fix, pe cutia cu fursecuri.

Partea buna, ca sa zic asa, este ca decat sa cumpar, mai bine imi fac eu acasa o tava, sau doua, cu **biscuitii cu ciocolata**. Nici nu se compara! Si va mai spun un secret: de cele mai multe ori pregatesc portie dubla si pastrez aluatul pentru **biscuitii cu cacao** in congelator si-l scot doar cand cutia din camara este goala. De fapt cam dupa o saptamana, caci altfel ar disparea iar rapid.

Nu stiu de unde si pana unde aceste **fursecuri in doua culori** au devenit preferatele mele in ultimul timp, dar sunt chiar aspectul pur si simplu se topesc in gura. Si mai sunt si un fel de 3 in 1, adica au si unt, si cacao si ciocolata. Toate intr-o singura muscatura! Da, bucuria mea vine din lucrurile marunte cum ar fi un biscuit! Sau un borcan cu **fursecuri** si ciocolata de casa, pe care o sa le fac eu pentru oamenii dragi! Dar sa nu le spuneti! Sa va fie de folos!

INGREDIENTE BISCUITI FRAGEZI IN DOUA CULORI CU UNT, CIOLATA SI CACAO

100 g de unt cu minim 80% grasime la temperatura camerei

80 g de zahar pudra

un ou

220 g de faina

10 g de cacao

30 g de ciocolata neagra topita

o lingurita cu extract de vanilie

coaja rasa de la o portocala bio

sare

MOD DE PREPARARE BISCUITI FRAGEZI IN DOUA CULORI CU UNT, CIOCOLATA SI CACAO

1. Cum se pregatesc biscuitii simpli cu unt. Peste faina punem un sfert de lingurita cu sare, amestecam bine si le lasam deoparte. Punem untul, la temperatura camerei, intr-un castron mare si il spumam. Adaugam zaharul pudra si mixam, intai la viteza mica, apoi marim treptat, pana cand avem o crema pufoasa si care se deschide la culoare, cam 4-5 minute. Adaugam oul si extractul de vanilie si mai mixam pana la omogenizare. Punem coaja rasa de portocala si o treime din ingredientele uscate peste crema de unt, zahar si sare si amestecam cu o spatula. Adaugam faina ramasa, in inca doua transe si amestecam de fiecare data. Cand nu mai putem sa framantam cu spatula, incepem sa framantam cu mana, cat mai rapid. Nu trebuie sa insistam, ci framantam doar pana cand incorporam toata faina. In final trebuie sa avem un aluat fragil, putin lipicios, ca o plastilina si care poate fi strans intr-o bila. Impartim aluatul fraged pentru biscuitii in doua bucati egale. Pe una dintre ele o modelam sub forma de bila, o aplatizam usor cu palma, o invelim in folie alimentara si o punem in frigider pentru minim o ora.

2. Cum se pregatesc biscuitii cu ciocolata si cacao. Peste cealalta jumatate de aluat adaugam ciocolata neagra topita si pudra de cacao si framantam rapid pana la omogenizare, dar nu mai mult. Impachetam aluatul pentru fursecurile cu ciocolata in folie alimentara si aplatizam usor cu palmele si il punem in frigider pentru minim o ora.

3. Cum se pregatesc biscuitii in doua culori cu unt, ciocolata si cacao. Dupa o ora scoatem aluatul pentru biscuitii cu unt din frigider si il desfacem din folie, il asezam intre doua hartii pentru copt si il intindem cu sucitorul, dinspre centru spre margini, intr-o foaie cu grosime de cam o jumatate de cm, pe care o punem din nou in frigider. Intindem la fel si aluatul pentru biscuitii cu ciocolata si cacao intr-o foaie de aceleasi dimensiuni. Asezam cele doua foi de aluat una peste cealalta, taiem marginile care nu se suprapun si rulam cat mai strans una din laturile mai mari. Impachetam ruloul obtinut in folie alimentara si il punem in frigider pentru minim 2 ore.

4. Cum si cat se coc biscuitii cu unt si ciocolata. Incalzim cuptorul. Scoatem aluatul de fursecuri din frigider, il desfacem din folie si un cutit bine ascutit il taiem in felii cu grosimea de o jumatate de cm. Mutam biscuitii cu atentie intr-o tava in care am aranjat hartia de copt, lasand cam 2-3 cm intre ele, pentru ca vor creste la copt si ii punem in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 10-12 minute sau cand sunt usor aurii pe spate si pe margini, dar inca moi la atingere.

5. Servire biscuitii fragezi de casa. Lasam biscuitii cu unt si cacao sa se raceasca complet in tava. Se pot pastra in cutii inchise etanșate intr-un loc racoros, 2-3 saptamani, in timp devin si mai fragezi. Sunt minunati langa o cana cu ciocolata calda, ceai ori cafea, un pahar de lapte sau ca daruri de Craciun.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Biscuitii in Doua Culori cu Unt, Ciocolata si Cacao*.

POFTA BUNA!

SFATURI:

1. Folositi unt cu minim 80% grasime si cat mai moale pentru a putea fi spumat usor. Este bine ca si oul sa fie la temperatura camerei pentru ca untul sa nu se separe.
2. Dupa ce adaugati amestecul de ingrediente uscate, framantati doar cat aluatul sa fie omogen, usor moale, elastic si neted. Nu framantati prea mult, fursecurile vor fi tari.
3. Daca mai este nevoie, mai punem 1-2 linguri cu faina, pentru ca marcile difera usor si pot sa absoarba mai mult sau mai putin lichid.
4. Aluatul pentru biscuitii poate fi pregatit cu o zi inainte, pastrat in frigider si scos cu 20-30 de minute inainte de a-l intinde pentru a se incalzi.
5. Daca aluatul pentru fursecuri este prea rece, se va rupe si nu-l vom putea intinde, caz in care il adunam din nou sub forma de bila si il lasam sa se incalzeasca de la inceput. Daca nu s-a racit suficient, va fi lipicios si mai trebuie tinut putin in frigider.
6. Ca in cazul oricaror biscuitii de casa, este bine ca foile intinse sa aiba aceeasi grosime peste tot pentru a se coace uniform.
7. Daca folositi aceeași tava pentru copt trebuie sa o lasati sa se raceasca complet inainte.
8. Pentru ca imediat dupa coacere biscuitii sunt foarte fragili, ii lasam sa se raceasca complet in tava.
9. Fursecuri cu unt absorb umezeala din aer, in mediu umed devin moi, iar in mediu rece si uscat devin tari.