



reteta-video.ro

## Fursecuri cu Fulgi de Ciocolata

Sa faci **fursecuri cu fulgi de ciocolata** poate fi o treaba periculoasa. Asta pentru ca niciodata nu poti sa te opresti dupa unul, doua, chiar trei fursecuri!!! Iar cand **biscuitii** sunt plini **cu ciocolata** cremoasa care se topeste in gura la prima muscatura si super fragezi, chiar ca e dificil. As spune ca sunt pentru cei dependenti de deserturile cu ciocolata, inasa nu cred sa fie cineva care sa spuna nu. Nici macar unul! O explozie de ciocolata pur si simplu te inunda! Si, cum de obicei niciodata nu e suficienta ciocolata intr-un **biscuite**, cum ar fi sa-l umplem cu toata ciocolata pe care o gasim in casa? Eeee, nu chiar cu toata, dar cu cat mai multa. Cu atat de multa ciocolata, incat fursecurile devin aproape decadente. Si desi de cele mai multe ori delicioasele **dulciurile de casa** iti iau ceva timp pana cand sunt gata, ultra-mega **fursecurile cu fulgi de ciocolata** sunt gata in 30 de minute. Nu avem nevoie de cine stie ce ingrediente, important este sa folosim o cacao de buna calitate si sa nu le coacem prea mult. Dependenta de ciocolata din mine a ales sa puna in fursecuri **ciocolata neagra** si **ciocolata alba**, inasa puteti sa faceti orice combinatie vreți. Sau chiar sa puneti si ciocolata cu lapte si sa-i transformati in mama si tata **fursecurilor de casa**. Si nu-i bai daca nu aveti fulgi de ciocolata, o tableta de ciocolata taiata cubulete e la fel de buna. Atunci cand nu toti sunt fani ciocolata, dar un **biscuite fraged** tot ar merge si vrem ca toata lumea sa fie multumita, o parte din ciocolata poate fi inlocuita cu alune, nuci sau fulgi de migdale. Cum sa va spun? **Fursecurile** astea **fragede cu fulgi de ciocolata** parca sunt facute anume sa te faca sa mai iei unul si sa te trezesti cantand si dansand prin casa. Pe cuvânt! Ia sa incercati si sa vedeti daca nu e asa!!!! Si parca si viata se vede altfel!!!!

### INGREDIENTE FURSECURI CU FULGI DE CIOCOLATA

225 g de unt, cu minim 80% grasime, la temperatura camerei  
250 g de zahar brun  
270 g de faina  
115 g de cacao  
2 oua  
175 g de fulgi de ciocolata neagra  
175 g de fulgi de ciocolata alba  
o lingurita cu extract de vanilie  
un plic cu praf de copt  
sare

### MOD DE PREPARARE FURSECURI CU FULGI DE CIOCOLATA

#### PASUL 1

Incalzim cuptorul.

Punem untul, cu minim 80% grasime, intr-un castron maricel, adaugam zaharul brun si mixam, intai la viteza mica apoi o marim treptat, pana cand zaharul se topeste si avem o crema spumoasa. Batem cam 5-6 minute.

#### PASUL 2

Punem ouale pe rand si mixam energic dupa fiecare adaugare. Punem extractul de vanilie si mai mixam 1 minut.

#### PASUL 3

Cu o sita, asezata deasupra castronului, cernem faina, pudra de cacao, praful de copt si cam un sfert de lingurita cu sare peste crema de unt, zahar si oua. Amestecam cu o spatula pana la incorporarea completa.

#### PASUL 4

Punem fulgii de ciocolata neagra si pe cei de ciocolata alba si amestecam, tot cu spatula, cat sa fie distribuiti uniform.

#### PASUL 5

Cu o lingura pentru inghetata sau cu doua lingurite punem gramajoare din aluatul de biscuiti intr-o tava, in care am aranjat hartie pentru copt. Lasam cam 5-6 cm intre ei pentru ca la coacere biscuitii cu ciocolata se vor intinde.

#### PASUL 6

li punem in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 10-12 minute. Trebuie sa fie moi si pufosi la atingere in mijloc iar marginile doar usor dezlipite de hartia de copt. Pe masura ce se racec fursecurile se vor mai intari.

#### PASUL 7

li lasam macar 5 minute in tava pentru ca sunt foarte fragezi apoi ii mutam pe un gratar si ii lasam sa se raceasca complet. Merg de minune langa un pahar cu lapte!

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Fursecuri cu Fulgi de Ciocolata.**

**POFTA BUNA!**