



Biscuiți cu fulgi de ciocolată

Dificultate ușor

Timp de preparare 20 min.

Timp total 50 min.

Mărime porție 30 bucăți

Ingrediente

- 140 g ciocolată amăruie, tăiată bucăți
- 130 g unt nesărat, tăiat cuburi
- 100 g zahăr
- 100 g zahăr brun
- 1 ou
- 2 lingurițe zahăr vanilat, preparat în casă sau 1 linguriță extract natural de vanilie
- 180 g făină
- ½ linguriță bicarbonat de sodiu
- ½ linguriță praf de copt
- 1 priză sare

Valori nutritive per 1 bucată

Calorii 446 kJ / 107 kcal

Proteine 1 g

Carbohidrați 13 g

Grăsimi 5 g

Fibre 0.6 g

Preparare

1. Preîncălziți cuptorul la 180°C. Tapetați două tăvi de copt cu hârtie de copt și puneți-le deoparte.
2. Puneți în bol ciocolata și mărunțiți 3-6 sec./viteza 6. Transferați într-un castronel și dați deoparte.
3. Puneți în bol untul, zahărul, zahărul brun, oul și zahărul vanilat și amestecați 2 min./viteza 3.

4. Adăugați făina, bicarbonatul, praful de copt și sarea și amestecați 40 sec./viteza 4.
5. Adăugați ciocolata mărunțită și încorporați 30 sec./viteza 2. Cu ajutorul a 2 lingurițe, faceți bile de aluat de mărimea unei nuci și puneți-le, cu distanță de 5 cm între ele, în tăvile pregătite. Coaceți 10-12 minute (180°C), până când biscuiții se rumenesc, punând tăvile pe rând în cuptor. Lăsați să se răcească pe un grătar, apoi serviți biscuiții sau păstrați-i într-un recipient etanș.

Obiecte utile

cuptor, tăvi de copt, hârtie de copt, castronel, lingurițe, grătar, recipient etanș

Recomandări & Sfaturi utile

- În pasul 5, adăugați, pe lângă ciocolată, cca. 30 g nuci mărunțite sau stafide.