

Fursecuri cu nuci, banane si ciocolata

written by Andreea



O combinatie delicioasa intre nuci, banane si cu gust discret de ciocolata.

Ne trebuiesc:

130 g unt

1 ou

120 g zahar brun

200 g faina integrala

100 g nuci

100g banane uscate

50 g bobite de ciocolata sau ciocolata tocata bucati

1/2 lingurita praf de copt

1/2 lingurita bicarbonat

1 plic zahar vanilat

1 praf de sare

Procedeul:

Se incinge cuptorul la 180 grade Celsius, nucile se pun intr-o tava si se dau la cuptor pentru 7-10 minute pana ce se rumenesc usor. Se pun deoparte 15 bucati de miez intregi, restul se curata de pielite si se toaca marunt



bananele uscate se maruntesc, 15 feliute intregi se pun deoparte



intr-un castron se amesteca ingredientele uscate, mai putin zaharul brun, adica: faina integrala, sarea, zaharul vanilat, bicarbonatul, praful de copt, nucile, bananele si ciocolata



untul la temperatura camerei se amesteca cu zaharul brun



se adauga si oul



se amesteca bine, apoi se adauga mixul de faina si nuci



obtinem o compozitie de genul acesta, pe care o dam la frigider pentru 1 ora



Dupa o ora scoatem aluatul de la frigider si punem cate o lingurita de aluat in tava acoperita cu hartie de copt, deasupra gramajoarelor punem cate o jumatate de miez de nuca sau cate o feliuta de banana



dam la cuptorul incins la 180 grade Celsius pana se rumenesc , aproximativ 10 minute.



sunt tare bune si gustoase



iar nucile dau o aroma deosebita acestor fursecuri



Enjoy!