

Cornulete cu ciocolata si fistic

written by Andreea



Cornulete cu ciocolata si fistic nu sunt niste cornulete obisnuite la care v-ati putea gandii. Sunt fine si delicate si pline de ciocolata. In plus, pentru o nota si mai interesanta si o culoare frumoasa, le-am trecut pe o parte prin fistic tocat.



Cornulete cu ciocolata si fistic

Va spuneam ca zilele acestea am copt foarte multe fursecuri pe care le-am daruit celor dragi. Eu una zic ca a fost o surpriza tare draguta, avand in vedere ca am incercat sa fac cat mai multe fursecuri si cat mai variate. Printre ele au fost si aceste cornulete cu ciocolata. Alte tipuri de biscuiti si fursecuri gasiti pe blog, spre exemplu delicioasele fursecuri Linzer cu gem de zmeura, sau chocolate chip cookies, sau fursecurile chinezesti cu arahide.

- Ingrediente:
- 150 g unt moale
- 100 g zahar pudra
- 1 albus ou
- 60 g cacao pudra
- 200 g faina
- 1 lingurita zahar vanilat sau extract de vanilie
- 2 lingurite esenta de rom
- 1 praf de sare
- 150 g ciocolata cu lapte

▪ 80 g fistic tocat

Intr-un castron mixati untul moale la temperatura camerei impreuna cu zaharul pana obtineti o crema pufoasa. Adaugati albusul de ou impreuna cu zaharul vanilat si esenta de rom, amestecati din nou. La sfarsit incorporati cacaoa si faina.



Cornulete cu ciocolata si fistic

Amestecati totul bine pana obtineti un aluat compact. Strangeti aluatul intr-o folie alimentara si dati-l la frigider pentru 1 ora.

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Scoateti aluatul de la frigider. Rupeti bucati mici de aluat de marimea unei nuci si intindeti cu mainile un sul subtire de 7-8 cm. Indoiti sulul de aluat la capete si obtineti un cornulet. Repetati operatiunea si cu restul de aluat. In timpul modelarii este posibil ca aluatul sa se inmoaie sub caldura mainilor si sa fie mai greu de modelat. Asa ca puteti scoate doar o parte de aluat din care sa modelati cornulete, dupa care sa scoateti si cealalta bucata de aluat.

Puneti cornuletele formate pe o tava acoperite cu hartie de copt. Coaceti cornuletele pentru 10 minute. Scoateti tava din cuptor si lasati cornuletele sa se raceasca complet.

Intre timp topiti ciocolata cu lapte. Intr-un bol mic puneti ciocolata cu lapte si dati-o la cuptorul cu microunde pentru 40-50 secunde. Amestecati in ciocolata dupa fiecare 10 secunde pana ce ciocolata este complet topita.



Cornulete cu ciocolata si fistic

Tocati marunt fisticul si puneti-l intr-un bol. Luati un cornulet, treceti capetele lui prin ciocolata topita, dupa care prin fistic tocat. Puneti cornuletul pe o hartie de copt

si asteptati ca ciocolata sa se intareasca.

Pastrati cornuletele la temperatura camerei in cutii metalice inchise.

Serviti aceste cornulete cu ciocolata si fistic alaturi de un pahar de lapte.



Cornulete cu ciocolata si fistic

Enjoy!