



Paleuri cu ciocolata

Paleurile sunt unele dintre fursecurile mele preferate. Azi le-a venit si lor randul de pe lista de asteptare ☐

Se prepara foarte rapid. Sunt foarte gustoase, aromate, pufoase. Va invit sa le incercati !

Pentru aproximativ 25 de bucati de paleuri cu ciocolata avem nevoie de :

Ingrediente

- 100 grame unt (foarte important sa fie un unt de calitate, preferabil unul ca [acesta](#))
- 100 grame zahar
- 2 oua
- 150 grame faina
- Un praf de sare
- 1 plic zahar vanilat (va recomand [zaharul vanilat bourbon](#), nu zaharul [vanilinat](#), care este artificial)

Preparare

In vasul mixerului, spumam putin untul, adaugam zaharul si



ouale si mixam cateva minute.



Adaugam vanilia si faina si mai mixam putin cat sa se omogenizeze bine.



Preincalzim cuptorul la 180 de grade Celsius, tapetam 2 tavi

de aragaz cu hartie de copt. Punem compozitia intr-un pos si o turnam in tava sub forma unor fursecuri cu diametrul de aproximativ 2 cm la distanta unele de altele, astfel incat sa nu se lipeasca in timpul coacerii.



Se coc aproximativ 8 minute (trebuie sa ramana albe la suprafata).



Dupa ce se coc, le lasam sa se raceasca.

Crema de ciocolata

Ingrediente crema

- 125 grame ciocolata cu lapte/ ciocolata neagra (ce va place)
- 125 grame smantana lichida
- Esenta de rom dupa gust

Preparare crema

Intr-o craticioara, punem smantana pe foc pana ajunge la punctul de fierbere.

Oprim focul si adaugam ciocolata rupta bucati.



0 lasam cateva minute apoi



omogenizam foarte bine.

Transferam amestecul intr-un vas si-l punem acoperit la congelator pentru 1-2 ore, sau la frigider cateva ore. Dupa ce ganache-ul a stat la frigider, adaugam esenta de rom si-l mixam pana obtinem o



crema spumoasa.

Pe o tava, asezam jumatati de fursecuri, punem un strat de crema, acoperim cu alte jumati de fursecuri. Le punem la

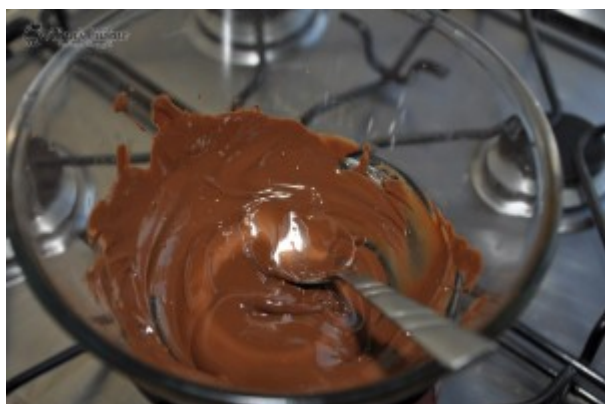


frigider pentru aproximativ o ora.

Glazura de ciocolata

Ingrediente glazura

- 100 grame ciocolata topita la bain-marie.



Preparare

Dupa ce fursecurile s-au racit, le glasam cu ciocolata sub forma de grilaj.



Se lasa din nou la rece pana cand glazura se intareste.

Sunt delicioase !



Pofta buna !

[remember title="Nu uita!"]

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, [Alina's Cuisine](#), si da-mi un LIKE. Iti multumesc!

[/remember]



[photo title="Ai incercat aceasta reteta?"]

Ti-a placut? Impartaseste cu noi rezultatul. Intra [aici](#) si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!

[/photo]