



## BISCUIȚI SFĂRÂMICIOȘI DIN ALUAT FRAGED CU MIGDALE ȘI CIOCOLATĂ



### INGREDIENTE

1 cană de zahăr  
500 g unt moale  
½ cană lapte condensat  
îndulcit  
½ linguriță esență de  
vanilie  
4 lingurițe de praf de copt  
4 ½ căni făină simplă  
250 g ciocolată neagră cu  
migdale, tăiată în bucăți  
mici

### METODĂ

Se setează cuptorul la 165°C pe CircoTherm.

Se taie untul în cuburi mici și se înmoaie în cuptorul cu microunde timp de 2 minute la 360 de wați.

După ce s-a înmuiat, untul se pune într-un mixer cu zahăr și se amestecă la o viteză mare până când se deschide la culoare și devine cremos.

Se adaugă laptele condensat și esența de vanilie și se amestecă încă 3 minute.

Se reduce viteza mixerului și se adaugă făina și praful de copt câte o cană/linguriță o dată. Se verifică ca ingredientele să fie amestecate bine înainte de a adăuga următoarea cană.

După ce se amestecă toată făina și praful de copt, se oprește mixerul și se adaugă ciocolata manual.

Se împarte aluatul în trei părți și se așază fiecare parte pe foi lungi de hârtie de copt. Se rulează în bucăți cu diametrul de 5 cm și lungimea de 20 cm. Se înfășoară și se lasă la frigider timp de cel puțin 20 de minute (se poate păstra la frigider timp de o săptămână sau se poate congela).

Se pregătesc 3 tăvi de copt și se acoperă cu hârtie de copt.

Aluatul se scoate din folia alimentară și se taie în forme rotunde de 1,5 cm.

Se așază 10-15 biscuiți pe fiecare tavă și se pun în cuptor. Se coc timp de 15 minute.

Se lasă să se răcească timp de cel puțin 5 minute înainte de a-i consuma, deoarece ciocolata este fierbinte.