

Bezele cu nuca si ciocolata

Bezele cu nuca si ciocolata

Ingrediente :

2 albusuri, 60 g zahar fin, miezul de la o jumatate de baton de vanilie, 40 g ciocolata amaruie, 40 g nuci sau alune

Preparare :

Se incalzeste cuptorul la 180 grade Celsius. Se bate albusul cu mixerul si se adauga treptat zaharul. Se continua pina cind albusul se intareste bine. Se adauga vanilia si un praf de sare. Se sfarama sau se trece prin razatoare ciocolata, se adauga la compozitie. Se incorporeaza nucile, sfarimate. Se tapeteaza cu hirtie de copt o tava si se repartizeaza gramajoare de compozitie (cam o lingurita). Se introduc in cuptor si se stinge focul. Nu se deschide cuptorul pentru 6 ore, sau peste noapte. Sint delicoase si dupa citeva zile!