

Domino cu migdale

Domino cu migdale

Ingrediente :

un albus ou, 100 g migdale macinate, 3 lingurite nuci macinate fin, 50 g ciocolata amaruie rasa, 80 g zahar, 1 pachet zahar vanilat, 1 virf de cutit praf de copt, 6-8 picaturi esenta rom, 1 lingura lapte. Pentru cuvertura: 100 g ciocolata de lapte, 5 picaturi esenta rom, 1 lingurita ulei de floarea-soarelui

Preparare :

Se bate albusul spuma tare. Se amesteca cu grija restul de ingrediente, in afara de cele pentru cuvertura. Se omogenizeaza bine aluatul. Se intinde pe o suprafata presarata cu zahar o foaie de aluat groasa de jumatate de cm. Cu ajutorul unui cutit foarte bine ascutit, se taie piese de domino putin mai late ca doua degete mari. Se aseaza pe o tava tapetata cu hirtie de copt si se dau la cuptorul incins la la aproximativ 200 grade Celsius, pe raftul al doilea de jos, 10 minute, pina cind prajiturile sint inca moi. Se lasa sa se raceasca (devin crocante). Se rade ciocolata si se incalzeste pe baie de aburi. Se adauga uleiul si romul. Se introduc piesele de domino pina la jumatate in ciocolata si se lasa sa se raceasca pe un gratar de bucatarie. Se pot pastra, in cutii, la loc rece si uscat, mai multa vreme.