

Batoane cu nucă și ciocolată



Usor

Ingrediente:

130 g unt sau margarină

130 g zahăr

130 g făină

3 ouă

1 linguriță praf de copt Dr. Oetker

130 g ciocolată mărunțită în mici cubulețe

80 g alune sau nuci răzuite

Pentru pudrare: 100 g alune sau nuci mărunțite mai grosier

Mod de preparare:

Untul sau margarina se freacă până când capătă aspect spumos, apoi se adaugă treptat zahărul și gălbenușurile. În continuare se adaugă făina cernută și amestecată cu praful de copt împreună cu ciocolata mărunțită și cu alunele sau nucile răzuite. Albușurile se bat spumă și se adaugă la sfârșit. Compoziția obținută se întinde pe o tavă unsă și se presară cu nucile sau alunele mărunțite mai grosier. Se coace la 175o C timp de 20-25 minute. Imediat după coacere se taie sub formă de batoane (5x1 cm).

© Copyright 2012 by Dr. Oetker RO S.R.L. - www.oetker.ro

Căutați rețete noi, aveți întrebări sau sugestii?

Dr. Oetker Romania; Str. Albești, nr. 50; Curtea de Argeș; Jud. Argeș; www.oetker.ro

Telefon: 0248-507001; E-mail: office@oetker.ro