

Melcișori cu nucă și ciocolată



Mediu

Ingrediente (pentru a obține 17 bucăți):

Pentru cremă:

100 g sâmburi de nucă

- 1 50 g zahăr
- 2 50 ml sirop de arțar sau miere
- 3 50 g frișcă

Pentru aluat:

50 g ciocolată amăruie (70% cacao)

- 1 250 g făină de grâu
- 2 1 plic Praf de copt de la Dr. Oetker
- 3 50 g zahăr
- 4 1 plic Zahăr vanilat Bourbon de la Dr. Oetker
- 5 125 g brânză dulce degresată
- 6 75 ml lapte
- 7 50 ml ulei

În plus: 100 g ciocolată amăruie (70% cacao)

Mod de preparare:

17 jumătăți de nucă se păstrează pentru decor, restul de nucă se toacă în bucăți mai mari. Puneți pe foc într-un recipient zahărul, siropul de arțar (mierea) și frișca. Amestecați continuu până când zahărul s-a topit. Apoi încorporați nuca. Lăsați crema la răcit.

Se căptușește tava cu hârtia pentru copt. Se preîncălzește cuptorul.





Cuptor electric: 180°C

1 Cuptor cu aer cald: 160°C

Ciocolata se rade pe răzătoarea mare. Amestecați într-un recipient făina și praful de copt. Adăugați restul ingredientelor și ciocolata mărunțită, apoi amestecați-le cu ajutorul unui mixer, la treapta cea mai mică, apoi la treapta cea mai mare până când ingredientele s-au omogenizat (să nu amestecați prea mult întrucât aluatul poate deveni lipicios).

Modelați aluatul pe masa de lucru, care în prealabil a fost pudrată cu făină, sub forma unui sul. Întindeți aluatul sub forma unui dreptunghi (aproximativ 35x30 cm).

Întindeți crema uniform pe aluat. Rulați aluatul din partea mai lungă a acestuia. Tăiați aluatul în rundele cu lățimea de aproximativ 2 cm. Așezați rondelele în tavă și introduceți la cuptor în partea de mijloc a acestuia.

Timp de coacere: 25 minute

Lăsați melcișorii la răcit împreună cu hârtia de copt pe un grătar de bucătărie.

Tăiați ciocolata rămasă în bucăți și topiți-o la bain-marie. Înmuiați fiecare nucle doar pe jumătate în ciocolată și fixați-o pe melcișori. cu restul de ciocolată decorați melcișorii.

Sfat:

În locul sămburelui de nucle puteți folosi un amestec de alune, migdale, arahide etc.

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