

Cozonac cu nucă și ciocolată

Cozonac pufoș și cremos preparat cu Mixul pentru Cozonac. Fără frământare!
Rezultat sigur!

12 porții



grad de dificultate mediu

● ● up to 120 Min.



Ingrediente:

Aluatul:

Mixer
Hârtie de copt
Sucitor
1 Tavă cozonac
1 Mix pentru Cozonac (se folosește doar mixul pentru aluat din cutie)
2 gălbenușuri
200 ml lapte rece (de la frigider)
100 g unt
50 ml ulei floarea soarelui

Umplutura:

3 buc. albușuri
200 g nucă măcinată După preferință se pot adăuga rahat și stafide!
1 Mix pentru Cozonac (se folosește doar mixul pentru umplutură din cutie)

Decorarea:

1 gălbenuș

1 Prepararea aluatului:

În cratiță se topește untul amestecat cu laptele, apoi se lasă să se răcească.

Într-un vas pentru mixer se amestecă cu o lingură mixul pentru aluat și conținutul plicului de drojdie din cutia Mix pentru Cozonac. Se adaugă amestecul de unt și lapte cald, gălbenușurile, apoi se amestecă cu mixerul, folosind spiralele pentru aluat, pentru început la viteză mică, iar apoi la viteză maximă timp de 4 minute, până la omogenizare.

Aluatul obținut se pune într-un vas uns cu ulei, se acoperă cu folie de prospețime și se lasă la dospit într-un loc cald aproximativ 1,5 ore (până își dublează volumul).



2 Prepararea umpluturii:

Într-un vas se pun albușurile și se mixează până se obține consistența de beza.

Se adaugă treptat mixul pentru umplutură și se amestecă cu o lingură de jos în sus.

La final se adaugă nuca macinată și după preferință rahatul taiat în bucăți și stafidele.



3 Pregătirea Cozonacului:

Când aluatul și-a dublat volumul se împarte în două. Se întind 2 foi cu dimensiunile de 30x22 cm, iar pe deasupra se întinde umplutura cu nucă și/sau se presară cubulețele de rahat și stafidele.

Foile se rulează obținându-se 2 batoane care se împletesc și se așază în tava de cozonac tapetată cu hârtie de copt.

Se lasă cozonacul din nou la crescut într-un loc cald, aproximativ 30 de minute, până crește din nou.

Se unge cu gălbenuș de ou, se presară cu zahăr și se coace la temperatura de 180 °C, timp de 50-55 de minute, până când se rumenește frumos la suprafață.



Cuptor electric 180 °C
Groove/Height: central
Durată de coacere: 50 Minute

Tip from the Test Kitchen

- Pentru a evita arderea în partea de sus a cozonacului puteți pune hârtie de copt deasupra lui.
Vă rugăm să țineți cont de condițiile de coacere ale cuptorului dumneavoastră!