

# Steluțe de ciocolată

Bucuria momentelor învelite în ciocolată

despre 12 bucăți



grad de dificultate redus

up to 20 Min.



## Ingrediente:

### Mai aveți nevoie de:

Formă pentru decupat aluat „steluță”

Hârtie de copt

Tavă de copt (30 x 40 cm)

### Pentru aluat:

100 g făină cu agent de creștere

100 g făină simplă

1 plic Praf de copt Dr. Oetker

1 linguriță rasă Bicarbonat de sodiu alimentară Dr. Oetker

30 g Cacao neagră Dr. Oetker

100 g Zahăr pudră aromatizat Dr. Oetker

150 g zahăr brun

3 ouă

70 ml lapte bătut

### Pentru decorare:

2 plicuri Decor Glazură cu gust de ciocolată Dr. Oetker

40 ml apă

Ornamente colorate Dr. Oetker

## 1 Pentru aluat:

Se amestecă într-un bol cele două tipuri de făină, praful de copt, bicarbonatul, cacaoa și cele două tipuri de zahăr. Se bat ouăle cu laptele, iar compoziția rezultată se adaugă peste mixul preparat anterior. Se amestecă toate ingredientele, până la obținerea unei compoziții omogene. Se toarnă aluatul în tavă, tapetată în prealabil cu hârtie de copt. Se introduce tava la cuptor. Se lasă blatul să se răcească, iar apoi, cu ajutorul formei, se decupează „steluțele”.

**Cuptor electric 180 °C**

**Cuptor cu aer cald 160 °C**

**Durată de coacere: despre 20 - 30 Minute**

## 2 Decor:

Se prepară glazura conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Se decorează „steluțele” cu glazură și ornamente colorate.