

# Stele de ciocolata

[shashin type="photo" id="15729" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Fortez iarna cu aceste stele de ciocolata, desi nu mi-e chiar dor de ea (Bogdi insa, de-abia o asteapta :D)

Adevarul este ca voiam sa refac aceste stelute minunate inainte de a intra in postul Craciunului.

Le-am facut si anul trecut, in sfanta seara de Ajun, pentru colindatori , alaturi de aromatele [prajiturele cu vin rosu](#), numai ca s-au dus inainte de a apuca eu sa le immortalizez.

Acum insa, va invit sa savuram impreuna aceste mici si dragute stelute, sau daca vreti, puteti doar sa retineti ideea si sa le puneti in practica peste o luna, cand va fi, de fapt, momentul lor de glorie!!!

Ingrediente pentru cca. 12 bucati:

- 200 g. ciocolata cu lapte sau amaruie
- 100 g. nuci macinate
- 225 unt moale (la temperatura camerei)
- 175 g. zahar
- 1 praf de sare
- 4 oua
- 400-420 g. faina
- 1 lingura cacao
- 1 plic praf de copt (10 g.)
- 6 linguri lapte
- 6-7 linguri [visinata](#)
- 150 g. [dulceata de visine](#) sau cirese confiate
- zahar pudra

Mod de preparare:

Se bate untul cu zahar si sare; se inglobeaza pe rand ouale, amestecand bine compozitia, cu mixerul, dupa fiecare ou. Se topeste ciocolata si se adauga in compozitie:



Se amesteca faina cu praful de copt si cacao si se cern deasupra compozitiei de ciocolata; se adauga apoi laptele si nucile macinate:



Cuptorul se incinge la 190 grade C (foc mare). Aluatul se aseaza intr-o tava de aprox. 40 cm. lungime si 28 cm. latime, tapetata cu hartie de copt:



Se coace cca. 20 de minute, dupa care se reduce focul la 180 grade

C (foc potrivit) si se continua coacerea inca 5-6 minute sau pana cand trece de testul scobitorii :P...il stiti, nu?!...daca atunci cand introduceti o scobitoare in mijlocul blatului, aceasta iese curata, inseamna ca blatul e copt.



Se stropeste cu **visinata** si se lasa la racit. Eu n-am mai facut asta, fiindca am vrut sa pape si Bogdi, dar pentru cei mari, de sarbatori, e ideala varianta asta cu alcool :)))

Se stanteaza apoi 12 stele mari si 12 stele mici:



Eu am facut treaba asta direct in tava deoarece blatul are o textura minunata, dar e un pic prea fraged, prea pufos pentru a putea fi manevrat ca un blat normal...





Se aseaza stelele mari pe platou:



Se picura un pic de **dulceata de visine** sau miere, cum am facut eu (am observat prea tarziu ca borcanele mele cu dulceata de visine s-au dus :D), pentru ca stelutele sa se lipeasca unele de altele...



...ceva in genul asta ☐



Se picura si pe stelutele mici un pic de miere, asta asa, ca sa adere mai bine ciresele mele glasate, caci altfel nu e nevoie :))



Daca folositi dulceata de visine, e simplu...doar asezati o visina in centrul stelutei □





La final, se pudreaza stelele cu zahar pudra, ca o ninsoare dulce ☐



...si se mananca cu pofta, alaturi de un vin fiert, fierbinte...cu care am sa va ademenesc in curand ☐



Foarte fine si gustoase, si mai mult de-atat, foarte potrivite pentru atmosfera de vis a sarbatorilor de iarna ce vor veni ☐