

# Stele de ciocolata



Fortez iarna cu aceste stele de ciocolata, desi nu mi-e chiar dor de ea (Bogdi, inasa, abia o asteapta ☺ ).

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, inasa, va invit sa le savuram impreuna 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 „stele” de ciocolata:

## Pentru blat:

- 200 g ciocolata cu lapte sau amaruie
- 100 g nuci macinate
- 225 g unt moale (la temperatura camerei)
- 175 g zahar
- un praf de sare
- 4 oua mari
- 400 g faina
- o lingura cacao
- 2 lingurite praf de copt
- 6 linguri lapte

## In plus:

- 6-7 linguri **visinata**
- 150 g **dulceata de visine** sau cirese confiate
- zahar pudra

## Mod de preparare:

Incingeti cuptorul la 180 grade C (foc potrivit). Tapetati cu hartie de copt o tava de aprox. 40 cm. lungime si 28 cm. latime (cea de la aragaz).

Pentru blat, bateti untul cu zaharul si sarea (cat luati cu 3 degete); inglobati pe rand ouale, amestecand compozitia cu mixerul, la viteza mica.

Topiti ciocolata si adaugati-o in compozitie:



Amestecati faina cu praful de copt si cacaua si cerneti deasupra  
compozitiei de ciocolata; adaugati apoi laptele si nucile macinate:



Aluatul se aseaza in tava si se niveleaza:



Se coace cca. 25 de minute (puteti face si 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 blatul 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 ☐ ), 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 ☐



Se savureaza langa 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 ☐

Laura  
Sava

