

# REȚETA LUNII DECEMBRIE: Brad de Crăciun cu ciocolată



## ingrediente:

- 2 pachete de aluat de foietaj
- 200 g Nutella
- un gălbenuș de ou
- 50 ml lapte
- 100 g bombonele cu ciocolată

## mod de preparare:



**1** Întindem foietajul cu sucitorul și îl așezăm într-o tavă, pe hârtie de copt. Tăiem aluatul cu cuțitul și îi dăm forma unui brăduț de Crăciun.



**2** Ungem foia de aluat cu Nutella, după care adaugăm deasupra cea de-a doua foaie de aluat. Cu ajutorul unui cuțit, o decupăm astfel încât să ia forma foii de dedesubt.



**3** Crestăm în aluat fâșii paralele cu lățimea de 1 cm, după care le răsucim ușor. Vom obține astfel crengile brăduțului. Din aluatul rămas putem face steluțe sau diferite forme.



**4** Înainte să punem aluatul în cuptor, îl ungem cu gălbenuș de ou amestecat cu lapte, ca să rămână fraged



**5** Punem aluatul în cuptorul preîncălzit la 180 de grade și îl coacem timp de 20-30 de minute.



**6** Când desertul este gata, îl scoatem din cuptor și îl lăsăm să se răcească. Decorăm cu ploaie de zahăr pudră și bombonele.



JULIE

rețeta lui



MARTY  
PLAZA