

## ALBERELLI DI NATALE AL CIOCCOLATO

*Mini abeti di cioccolato e cacao, la classica torta al cioccolato nelle divertenti forme di alberelli di Natale, cucinare e fare le forme con i bambini sarà un gioco gustoso*



### INGREDIENTI:

#### TORTA AL CIOCCOLATO

- 100 gr** Farina
- 2 n.** uova
- 200 gr** Cioccolato fondente Zaini
- 130 gr** burro
- 120 gr** zucchero
- 60 gr** nocciole
- 3 cucchiaino** Cacao amaro Zaini
- 1 cucchiaino** Lievito per dolci
- 1 n.** pizzico Sale
- LA GLASSA ALL'ACQUA**
- 2 cucchiaino** Acqua bollente
- 100 gr** Zucchero a velo



Difficoltà  
MEDIA



Preparazione  
75 min



Porzioni  
4

**1**

Torta al cioccolato: Sciogliere il burro a bagnomaria e unire il cioccolato fondente fatto a pezzetti con un coltello. Mescolare bene fino a quando il cioccolato non si sarà sciolto, aggiungere il cacao amaro sempre continuando a mescolare in modo che venga una bella crema densa senza grumi. Spengere il fuoco e lasciare intiepidire. Nel frattempo spezzettare le nocciole grossolanamente con un coltello.

In una terrina montare le uova con lo zucchero quindi unire a filo il composto di cioccolato. In un'altra ciotola setacciare la farina, il lievito e un pizzico di sale, aggiungere al composto di cioccolato un pochino alla volta, senza mai smettere di mescolare per evitare che si formino grumi. Aggiungere anche le nocciole spezzettate. Versare il composto in uno stampo rettangolare di ca. 20 x 28 cm. rivestito di carta da forno, ed infornare il tutto a forno ben caldo a 180° per 35 minuti. Una volta ben raffreddata la torta utilizzare uno stampino a forma di albero e ricavare i brownies.

### CONSIGLIO

Potete usare indifferentemente coloranti alimentari in gel, in polvere o liquidi. Al posto della glassa potete utilizzare del cioccolato bianco sciolto a bagnomaria ed eventualmente colorato, purché il colorante non sia a base acquosa perché l'acqua con il cioccolato non lega.



- 2 GLASSA: Preparare la glassa all'acqua: mettere in una ciotola lo zucchero a velo con pochissima acqua bollente mescolando energicamente per far sciogliere lo zucchero. La consistenza dovrà essere vischiosa e abbastanza densa, se vi venisse troppo liquida basta aggiungere dell'altro zucchero a velo o viceversa aggiungere un gocciolo d'acqua in caso fosse troppo compatta. Aggiungere il colore alimentare che volete e mescolare energicamente per rendere il colore ben omogeneo.
- 3 Decorare a mano libera o con sac a poche a piacere.