

# Alberi di Natale al cioccolato

circa 24 pezzi



facile

Fino a 40 Min.



## 1 Preliminari:

Ricoprire una teglia da forno con della carta da forno e, se necessario, inserire una cornice da pasticceria rettangolare (40 x 30 cm). Per ca. 24 pezzi.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

## 2 Pasta:

Mescolare la farina con il lievito. Aggiungere gli ingredienti restanti e lavorare con il mixer utilizzando le fruste, inizialmente alla velocità minima per poco tempo e poi alla velocità massima per 2 minuti, fino a ottenere un impasto liscio.

Distribuire il composto sulla teglia preparata in precedenza e cuocere per circa 25 minuti.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Tempo di cottura: circa 25 Minuti**

## Ingredienti:

### Placca:

### Cornice da pasticceria:

### Pasta:

400 g di farina  
1 bustina di Lievito Dr. Oetker  
60 g di cacao in polvere  
2 c. da tè di spezie per panpepato  
2 bustine di Finesse Scorza di limone grattugiata Dr. Oetker  
200 g di zucchero  
400 g di nocciole macinate  
100 g di burro ammorbidito  
300 g di miele  
4 uova  
2 dl di latte

### Decorazione:

0.5 pacchetti di Pasta di zucchero bianca stesa Dr. Oetker  
1 pacchetto di Coloranti alimentari in verde, giallo, rosso e blu Dr. Oetker, verde  
1 pacchetto di Scrittura decorativa Rainbow Dr. Oetker, bianco  
Dr. Oetker Streudekor

Togliere dal forno e lasciare raffreddare. Tagliare la torta a triangoli di circa 10 x 7 cm.

### 3 Decorazione:

Colorare la pasta di zucchero con il colorante verde, in modo da ottenere un bel verde albero di Natale, quindi lavorarla bene, dividerla a metà e stenderla fino a creare una sfoglia di ca. 2-3 mm di spessore. Staccare delicatamente la sfoglia dal piano e tagliare anche questa a triangoli. Fissare la pasta di zucchero ai triangoli di torta con la scrittura decorativa. Disegnare un motivo sui triangoli con la scrittura decorativa bianca e decorare a piacere con le decorazioni da cospargere.