



# EDIȚIE SPECIALĂ

## #SărbătorileAuGust. Coroniță de Crăciun cu ciocolată și nuci

Categorie: Culinar Publicat: Marți, 01 Decembrie 2020 10:18 Scris de Roxana Ionescu  
Accesări: 623

În fiecare an așteptăm cu nerăbdare sărbătorile, să ne strângem în jurul mesei îmbelșugate împreună cu cei dragi și să savurăm bucate tradiționale românești.



Dacă deja planuiești să îți configurezi lista cu bunătăți pentru a-i surprinde pe cei dragi cu delicatese alese, îți prezint în continuare un desert pufos și gustos, așa cum numai la noi în țară se preapără - *Coroniță de Crăciun cu ciocolată și nuci*.

Cum se prepară? Pe lângă dragoste și răbdare, aveți nevoie de:

Pentru aluat:

-600 gr făină

-200 ml lapte

-100 gr zahăr

-7 gr drojdie uscată



# EDIȚIE SPECIALĂ

## #SărbătorileAuGust. Coroniță de Crăciun cu ciocolată și nuci

Categorie: Culinar Publicat: Marți, 01 Decembrie 2020 10:18 Scris de Roxana Ionescu  
Accesări: 623

---

-80 gr unt

-2 ouă

-esențe

Pentru umplutură:

-30 gr unt sau margarină

-150 gr ciocolată

Amestecăm într-un bol făina, drojdia uscată, laptele cald și zahărul. Adăugăm ouăle bătute ușor și esență. Adăugăm treptat untul. Frământăm până la omogenizarea completă și îl lăsăm la dospit.

Întindem aluatul în forma unei foi dreptunghiulare pe care o ungem cu untul topit și radem ciocolată deasupra. Rulăm strâns astfel încât să obținem un rulou.

Tăiem ruloul felii aproximativ egale și așezăm feliile obținute într-o formă rotundă, formând o coroniță. După ce o ungem cu gălbenuș și lapte, o băgăm la cuptor la foc mediu până se rumenește frumos.

Pasul următor: savurăm pe deplin! Poftă bună!