

Pom de Crăciun

aprox. 12 bucăi



Grad de dificultate redus



circa 40 Min.

**Pentru aluat:**

200 g făină
2 1/2 lingurie rase Praf de copt Dr. Oetker
125 g zahăr
1 linguriă scorioară
1 praf sare
125 g unt sau margarină moale
3 ouă

Pentru decorare:

125 g Zahăr pudră aromatizat Dr. Oetker
aprox. 2 linguri apă
Colorant alimentar verde Dr. Oetker
fulgi de ciocolată
Creioane pentru decor Dr. Oetker
ornamente din zahăr multicolore

Formă de copt din silicon "brădu"
(capacitate 900 ml)

1. Pregătire: Forma de cop se unge și se tapetează cu făină apoi se lasă pe un grătar de bucătărie. Cuptorul se preîncălzește.
2. Aluat: Se amestecă făina cu zahărul într-un vas de amestec. Se adaugă restul ingredientelor apoi se amestecă cu mixerul cu paletetele de batere, la început scurt, la viteză mică, apoi la viteză mare pentru circa 2 minute, până ce se obține un aluat omogen. Aluatul se toarnă în forma de copt și se nivelează. Se introduce în cuptor, în partea de mijloc a acestuia, și se coace.
Cuptor electric: 180°C
Cuptor cu aer cald: 160°C
Durată de coacere: 40 Min.
3. Prăjitura se răstoarnă pe un grătar de bucătărie tapetat cu hârtie de copt și se lasă să se răcească.
4. Decorarea: Se cerne zahărul pudră într-un bol, se amestecă cu apă și colorant alimentar până ce se obține o compoziție semi-lichidă, vâscoasă. Această compoziție se întinde peste brăduț cu ajutorul unui cuțit de bucătărie. Pentru "rădăcina" brăduțului se presară fulgi de ciocolată apoi glazura se lasă să se întărească. Cu unul din creioanele decor se desenează o ghirlandă care apoi se decorează cu ornamente.

Sugestie

- Prăjitura poate fi preparată cu maxim 2 zile în avans și poate fi și congelată.