

ARBRE DE NADAL AMB PASTA DE FULL BUITONI

INGREDIENTS (per a 6 persones)

2 làmines rectangulars de pasta de full de Buitoni	1 ou
200 g de xocolata negra fondant de Nestlé Postres	50 g de sucre de llustre
30 g de mantega	1 caixa de groselles o gerds

ELABORACIÓ

Preescalfem el forn a 200°C.

Posem la mantega i la xocolata trencada a trossets en un bol adequat per a microones, desfem la xocolata a mitja potencia fins a obtenir una crema homogènia i brillant, i la deixem refredar una mica.

Passem amb cura el corró de cuina per sobre de 2 làmines de pasta de full, cobrim 1 amb una fina capa de xocolata i disposem l'altre làmina a sobre.

Tallem les masses en forma d'arbre de Nadal amb l'ajuda d'un ganivet afilat i guardem els retalls.

Tallem 11 branques als 2 laterals de la copa de l'arbre, sense arribar al centre, i fem tirabuixons amb les branques amb molta cura.

Fem unes estrelles amb la massa sobrant amb l'ajuda d'un tallador en forma d'estrella, punxem les estrelles i el tronc de l'arbre amb l'ajuda d'una forquilla, pintem l'arbre amb ou batut, enganxem 3 estrelles sobre l'arbre i pintem de nou amb ou batut.

Coem al forn a 200°C durant uns 15 minuts, deixem refredar i decorem amb sucre de llustre i unes quantes groselles.