



Retete Culinare Romanesti | bucatarasulmaxi.ro: Cozonac cu Nuci și Cacao - Rețetă Tradițională Românească

Deserturi traditionale Mediu 90 min 14 portii Chef: Lucian

Cozonacul cu nuci și cacao este unul dintre cele mai iubite deserturi tradiționale românești, nelipsit de pe mesele de sărbătoare. Aluatul pufos și aromat se îmbină perfect cu umplutura bogată de nucă, cacao și rom, rezultând un cozonac fraged, gustos și aspectuos, ideal pentru întreaga familie.

Ingrediente

1 kg făină

300 g zahăr

300 ml lapte

5 buc. ouă

100 g unt

45 g drojdie proaspătă

1 lingură sare

200 g nucă măcinată

3 linguri cacao

2 plicuri zahăr vanilat

100 g zahăr pentru umplură

1 buc. gălbenuș

Mod de preparare

1. Dizolvă drojdia în laptele cald, împreună cu o lingură de zahăr și las-o 10-15 minute până se activează.
2. Într-un bol mare pune făina, zahărul, zahărul vanilat, ouăle, untul topit, praful de sare și drojdia activată.
3. Frământă aluatul până devine elastic și omogen, apoi acoperă-l și lasă-l la dospit aproximativ o oră sau până își dublează volumul.
4. Împarte aluatul în două bucăți egale.
5. Amestecă nuca măcinată cu cacaoa, zahărul pentru umplură și esența de rom.

6. Întinde fiecare bucată de aluat, distribuie uniform umplutura și rulează strâns.
7. Așază cozonacii în tăvi tapetate cu hârtie de copt și mai lasă-i la dospit 30 de minute.
8. Unge cozonacii cu gălbenuș bătut.
9. Coace în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de aproximativ 40-45 de minute, până devin frumos rumeni și trec testul scobitorii.
10. Lasă cozonacii să se răcească înainte de a-i felia.