



Árbol de bizcocho y chocolate

12 raciones



Nivel medio

hasta 55 Min.

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno: Eléctrico: 175°C (arriba y abajo)
• Ventilación: 165 °C • Gas: posición 2-3.
- 2 Engrasar el molde con mantequilla o margarina y seguidamente espolvorear con harina, eliminando el exceso.
- 3 Derretir la mantequilla o margarina en un cazo.

Preparación de la masa:

- 4 Verter el contenido del sobre de bizcocho con la mezcla preparada en un recipiente seco.
- 5 Batir la mezcla preparada con 4 huevos y 2 cucharadas de agua con una batidora eléctrica con varillas metálicas durante aprox. 4 minutos a máxima velocidad, hasta obtener una masa suave y homogénea.
- 6 Agregar 80 g de mantequilla o margarina derretida y volver a batir la masa a velocidad mínima.

Horneado:

- 7 Verter la masa en la placa del horno cubierta de papel de horno y repartirla uniformemente.
- 8 Colocar la bandeja en la parte inferior del horno y hornear durante unos 30-35 minutos.
- 9 El bizcocho está listo cuando al introducir un palillo no quedan restos de masa enganchados.
- 10 Después de hornear dejar reposar 10 minutos y desmoldar.

Instrucciones:

Utensilios:

cazo
batidora eléctrica con varillas metálicas
bandeja del horno
Papel de horno
bol

Para la masa:

1 paquete de Preparados para Bizcocho Dr. Oetker
80 g mantequilla o margarina
4 huevos
2 cucharadas soperas de agua (30 ml)

Decoración:

1 paquete de Lápices pasteleros de colores Dr. Oetker





La decoración:

- 11** Recortar el bizcocho en forma de árbol de Navidad con ayuda de una plantilla hecha sobre un cartón y un cuchillo.
- 12** Colocar la bolsa de la cobertura sabor chocolate en el microondas, y calentarla durante 1 minuto a 360W. No exceder de 360W de potencia. El preparado está listo cuando se vuelve líquido. Si no se ha fundido del todo, calentarla durante unos segundos más.
- 13** Verterla sobre el bizcocho y extenderla con una espátula y dejar secar unos instantes.
- 14** Repasar el árbol con los lápices y formar las guirnaldas.

