



# Árboles de Navidad

8 raciones



Nivel fácil

hasta 40 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

cazo  
varillas manuales  
bandeja del horno  
molde redondo de 24cm Ø

### Para la masa:

1 paquete de Preparado para Tarta de chocolate Dr. Oetker  
3 huevos  
125 g mantequilla o margarina

### Para la decoración:

1 bote de Minifiesta sabor Choco Dr. Oetker  
1 paquete de Lápices pasteleros de colores Dr. Oetker  
pajitas de colores

## Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno: Eléctrico 200° C (arriba y abajo)-Ventilación 180°C- Gas posición 3-4.
- 2 Derretir la mantequilla o margarina en un cazo.

## Preparación de la masa:

- 3 Verter el contenido del sobre con la mezcla preparada en un recipiente seco.
- 4 Añadir la mantequilla derretida y los huevos y batir todo hasta obtener una masa homogénea.

## Horneado:

- 5 Verter la masa en el molde y repartirla uniformemente.





- 6 Colocar la bandeja en la parte inferior del horno y hornear durante aprox. 18-20 minutos. La tarta está lista cuando al introducir un palillo no quedan restos de masa enganchados.
- 7 Después de hornear dejar reposar y desmoldar 10 minutos.

## La decoración:

- 8 Dividir la tarta en 8 partes triangulares.
- 9 Cortar la pajita y clavarla en la parte inferior para simular el tronco.
- 10 Decorar las guirnaldas con los lápices pasteleros y los Minifiesta.

### Tip from the Test Kitchen

- También se puede usar otro tipo de decoración: Perlas de plata o Fondant de Azúcar de Dr. Oetker.

