



## Cozonac cu nuca si cacao

Nu stiu altii cum sunt, dar mie imi place cozonacul si mananc cu placere cu orice ocazie, nu doar de sarbatori.



De Pasti am facut serii intregi de [cozonaci babani](#) si inca de atunci m-am gandit ca mi-ar placea sa incerc o reteta cu o umplutura mai consistenta.

Si cum a trecut mai mult de o luna de la Pasti, m-am gandit ca este momentul sa incerc o noua reteta. Pentru ca in jumatate de compositie am pus cacao, iar crema in abundenta a incetinit

cea de a doua dospire, nu mai sunt babani.

Cu toate acestea, au crescut frumos, au umplutura din belsug si ma declar multumita de rezultat.



In plus s-au mancat imediat!

## Ingrediente aluat

### Aluat

- 1 kg faina,
- 50 g drojdie (eu folosesc [aceasta drojdie](#) si nu ma poate nimeni convinge, din pacate, ca "singura drojdie produsa in Romania" este mai buna decat aceasta)
- 250 g zahar
- 500 ml lapte de 3,5% – se mai pot adauga 2-3 linguri daca aluatul este prea vartos
- 200 grame grasime (ulei si unt topit)

- 5 galbenusuri
- 1 lingurita rasa de sare
- coaja de la o lamaie, o portocala, rom, vanilie

## Preparare aluat

Faina se cerne de doua ori.

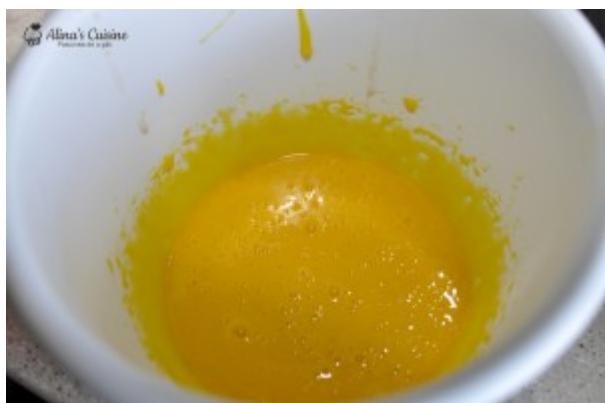
Se incalzeste laptele si se dizolva in el zaharul si vanilia.

In vasul in care avem faina, facem o adancitura in mijlocul ei, dupa care adaugam drojdia dizolvata in cateva linguri de lapte si pe deasupra presaram un pic de faina.

Se lasa la crescut 15 minute, fara sa se amestece, pana faina face crapaturi deasupra drojdiei.



Galbenusurile se freaca cu sare, coaja de lamaie si portocala.



In vasul cu faina se adauga restul de lapte caldut si



galbenusurile frecate.

Se amesteca sa se omogenizeze si se adauga treptat grasimea calduta, pe masura ce se framanta.



Cand am incorporat aproape toata grasimea la framantat , impartim aluatul de cozonac in 2 bucati egale si le mutam in 2 vase.



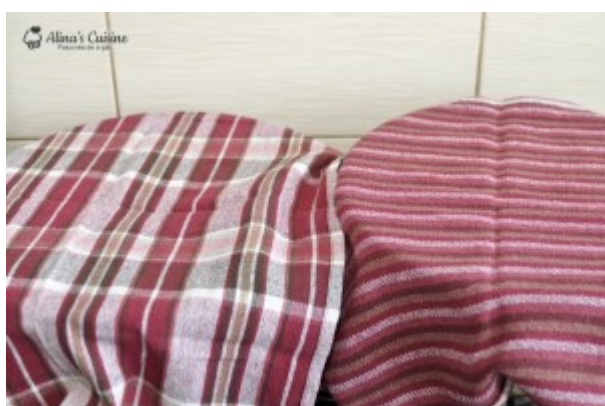
Intr-unul din ele adaugam 2 linguri de cacao si framantam pana incorporam toata cacaoa.



Inainte de a se lasa la crescut se unge fundul vasului cu ulei.



Se lasa la crescut, acoperite, aproximativ 90 de minute.



Dupa ce aluatul a crescut, il portionam.



Aluatul simplu – 4 bucati, aluatul cu cacao 4 bucati.



## Ingrediente crema de cozonac

- 50 g unt,
- 50 g ciocolata neagra,
- 350-400 g nuca macinata,
- 100 g zahar pudra,
- 2 linguri cacao,
- coaja rasa de lamaie,
- scortisoara,
- rom.

# Preparare crema de cozonac

Punem laptele pe foc pana ajunge la punctul de fierbere. Untul se pune la topit impreuna cu ciocolata si cacaua.



Cand s-au topit adaugam zaharul pudra si nuca macinata.



Omogenizam bine si adaugam si coaja de lamaie .

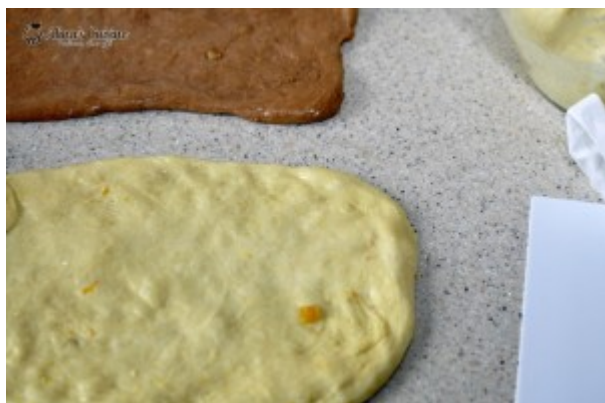


Dam jos de pe foc si incepem sa adaugam lapte putin cate putin pana avem o crema medie ca si consistenta. (aprox. 100 ml, depinde cat de marunt este macinata nuca).

# Asamblare

Pentru un cozonac impletit folosim 2 bucati de aluat simplu si 2 bucati aluat cu cacao.

Ungem masa cu ulei si intindem o bucata de aluat cu cacao. O dam deoparte.



Luam o bucata de aluat simplu si o intindem si o suprapunem pe cea cu cacao.



Punem umplutura distribuind-o pe toata suprafata aluatului, dupa care rulam.





Dam sulul deoparte si facem inca un unul indentic.



Le impletim si obtinem un cozonac pe care il asezam in forma unsa cu untura (ulei).



Lasam cozonacii la crescut aprox. 40 min , ii ungem cu galbenus batut si amestecat cu putin lapte caldut.

Coacem la 180 aprox. 45 minute (facem testul cu scobitoarea).

Cand sunt gata , ii scoatem din cuptor si-i ungem cu miere diluata cu putina apa.



Ii lasam cam 10-15 minute in forma, desprindem usor marginile si-i scoatem din forma.



Pofta buna!

Si iata de ce prefer drojdia BUDAFOK: