

Шоколадный хлеб «Акция»



Если вы хотите приготовить что-то несложное, то шоколадный хлеб — самый подходящий вариант. Тесто выкладывается на противень, выпекается и нарезается кусочками. Готовится легко, получается много — в самый раз для многочисленных проголодавшихся подростков, проживающих в Норе. «Акция, шоколадный хлеб!»

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ ОДНОГО ПРОТИВНЯ

250 г темного шоколада

250 г размягченного сливочного масла

250 г сахара

6 яиц

100 г пшеничной муки высшего сорта

1 щепотка соли

250 г тертого миндаля или фундука

Для глазури:

250 г темного шоколада

50 г сливочного масла



Духовку предварительно разогреть до 180 °С, включив нижний/верхний нагрев.

Противень смазать маслом и застелить бумагой для выпечки. Шоколад натереть на крупной терке. Масло взбить с сахаром до образования пены. Ввести в смесь яйца.

К смеси добавить муку, соль и миндаль. В конце ввести шоколад.

Тесто распределить на противне и разровнять. Выпекать в течение 20–25 минут, вынуть из духовки, охладить.

Выложить в отдельную миску нарезанный крупными кусками шоколад, добавить масло и растопить полученную смесь на водяной бане. Равномерно распределить глазурь по поверхности хлеба, разровнять.

После застывания шоколада нарезать шоколадный хлеб острым ножом на прямоугольники или ромбы.

При условии хранения в закрытой емкости можно хранить в течение 2–3 недель. Впрочем, так надолго его вряд ли хватит!

СОВЕТ. Вы можете не покрывать хлеб шоколадом целиком. Растопите 100 г шоколада и переложите в пакетик. Отрежьте угол пакетика и с помощью получившегося кондитерского мешка нанесите на хлеб шоколадные узоры.

