

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Tronco de Natal

O Natal é sinónimo de tradições e o tronco de Natal é uma das sobremesas mais emblemáticas desta época festiva. Nesta receita, partilhamos contigo todos os segredos para preparares um tronco de Natal delicioso e visualmente deslumbrante. Com um interior cremoso e uma cobertura de chocolate irresistível, este tronco de Natal vai ser a estrela da tua mesa de Natal.

50 min. | Médio | Moderado | 8 doses

Ingredientes

- 5 c. de sopa de farinha de trigo
- 1 pitada de sal
- 5 ovos
- 1 chávena de chá de açúcar
- 4 gemas de ovo
- 200 ml de leite de coco
- 150 g de manteiga sem sal
- 1 tablete de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
- 250 ml de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	579,9 kcal	29%*
Proteínas	6,6 g	13%*
Lípidos	34,4 g	49%*
Hidratos de Carbono	45,7 g	18%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Peneire numa tigela a farinha e o sal e junte depois a amêndoa moída.
2. Bata as claras em castelo bem firme e vá adicionando as gemas uma a uma, batendo bem entre cada adição. Adicione o açúcar aos poucos, batendo sempre. Acrescente então a mistura da farinha aos poucos, mexendo delicadamente.
3. Ponha a massa num tabuleiro untado e forrado com papel vegetal.
4. Aqueça o forno (200º) e leve a cozer o tronco de Natal cerca de 30 minutos.

5 Desenforme a massa ainda quente sobre um pano polvilhado de açúcar. Apare os lados e enrole-a, depois de barrar com o recheio.

6 Recheio: Leve ao lume o açúcar com uma chávena de chá de água. Deixe ferver durante 10 minutos sem mexer. Retire do lume e junte as gemas ligeiramente batidas com o leite de coco. Leve novamente ao lume, mexendo sempre. Quando tomar consistência e começar a salpicar retire o recheio do tronco de Natal do lume.

7 Cobertura: Aqueça as natas LONGA VIDA em banho-maria. Ponha o lume no mínimo e adicione o chocolate ralado, mexendo até que derreta. Espere que arrefeça. Bata a manteiga até obter um creme. Deite em fio o Chocolate para Culinária NESTLÉ, batendo sempre, até que fique com uma consistência cremosa. Espalhe inicialmente a cobertura sobre o tronco de Natal com uma espátula alisando bem. Em seguida faça alguns sulcos com o garfo, de forma a imitar a textura de um tronco.