

[Receitas em vídeo](#)[Sobremesas](#)

Torta de Chocolate de Natal com Leite Condensado

 45 min. Fácil Económico 10 doses

Ingredientes

5 gemas de ovo
100 g de açúcar
70 g de farinha
30 g de cacau em pó
4 claras de ovo
35 g de manteiga
manteiga para untar q.b.
1/2 dl de leite
1 lata de Leite Condensado Tradicional NESTLÉ
4 gemas de ovo
75 g de farinha
1 c. de café de essência de baunilha
200 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas
250 ml de Natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	489,1 kcal	24%*
Proteínas	9,4 g	19%*
Lípidos	18,6 g	27%*
Hidratos de Carbono	57,7 g	22%*

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

Preparação

- 1 Prepare o creme. Leve o leite ao lume e deixe-o ferver.
- 2 Numa tigela, misture o leite condensado com as gemas e a farinha, e junte o leite quente em fio, mexendo sempre.

- 3 Deite a mistura num tacho, adicione a essência de baunilha e leve ao lume, sem parar de mexer, até engrossar.
- 4 Retire do lume e deixe arrefecer, mexendo de vez em quando para não ganhar crosta.
- 5 Forre um tabuleiro com papel vegetal untado com manteiga e prepare a massa.
- 6 Comece por deitar as gemas numa tigela, junte o açúcar e bata até obter uma mistura clara e cremosa.
- 7 Adicione a farinha e o cacau.
- 8 Mexa, adicione a manteiga derretida e junte delicadamente as claras batidas em castelo, volte a mexer e deite no tabuleiro.
- 9 Leve ao forno, a 240 graus, durante 7 minutos e depois desenforme.
- 10 Retire o papel e barre a massa com o creme.
- 11 Enrole e deixe arrefecer.
- 12 Prepare a cobertura. Raspe o chocolate para um recipiente.
- 13 Leve ao lume um tacho com as natas e deixe-as ferver.
- 14 Retire o tacho do lume, junte-lhe o chocolate raspado e mexa até obter um creme liso.
- 15 Cubra o rolo com a mistura de chocolate e deixe arrefecer.
- 16 Depois de frio decore o rolo com chocolate raspado e rodela de laranja cristalizada ou, se preferir, faça outra decoração a gosto.