

Sobremesas Bolos

Mini Tronco de Natal

78 min. Fácil Económico 4 doses

Ingredientes

7 0 ovos
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
1 c. de café de canela em pó
200 ml de Natas LONGA VIDA
1 c. de sopa de manteiga
1 0 raspa de laranja
1 c. de chá de sumo de laranja
200 g de requeijão
150 g de açúcar
1 c. de sobremesa de mel
200 g de doce de abóbora
170 g de farinha

Informação nutricional

Energia	1017,4 kcal	51%*
Proteínas	24,6 g	49%*
Lípidos	40,0 g	57%*
Hidratos de Carbono	114,5 g	44%*

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

Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180ºC. Separe as gemas das claras. Quebre as gemas com um garfo e coloque numa tigela. Reserve.

2. Bata as claras em castelo, e quando começarem a ficar fofas vá adicionando o açúcar aos poucos. Quando estiver uma espécie de merengue, adicione o sumo da laranja e bata mais um pouco. Junte as gemas, e bata até ficar um creme fofo e homogéneo. Adicione a farinha peneirada e a raspa da laranja aos poucos e envolva cuidadosamente até estar tudo incorporado.

3.

Unte um tabuleiro (cerca 35-35cm, ou outro) com manteiga e forre com papel vegetal o fundo. Verta a massa no tabuleiro e espalhe bem. Bata um pouco com o tabuleiro para a massa fique bem distribuída.

4 Leve ao forno cerca de 18 minutos (depende do forno, vá verificando, não deixe cozer demasiado para não ficar rijo). Retire do forno, e polvilhe com açúcar em pó toda a superfície. Vire o bolo (a parte polvilhada com o açúcar em pó) em cima de uma toalha limpa. Retire a folha de papel vegetal com cuidado, polvilhe novamente com açúcar em pó. Vá enrolando bem o bolo ainda quente (do lado mais curto, para enrolar mais vezes) com cuidado, junto com a toalha. Deixe arrefecer totalmente na toalha.

5 Para rechear Desenrole com cuidado o bolo numa superfície limpa. Corte em 3 rectângulos iguais. Num processador de alimentos misture muito bem o requeijão, o doce de abóbora e a canela, até obter um creme. Espalhe o creme por todo os bolos rectangulares. Torne a enrolar pelo mesmo lado. Um dos bolos corte na diagonal. Reserve.

6 Cobertura Parta o chocolate em pedaços, e derreta em banho-maria juntamente com as natas, a manteiga e o mel. Vá mexendo com uma espátula, quando ficar um creme homogéneo e fácil de espalhar retire do lume, e deixe arrefecer um pouco. Mexa muito bem durante uns minutos, para ficar cremoso. Coloque as tortas numa superfície com folha de papel de alumínio ou papel vegetal. Com uma espátula cole com um pouco da ganache de chocolate o bolo cortado na diagonal à mini torta inteira, dando a forma de ramo de tronco. Verta a ganache e cubra toda a torta com a ajuda de uma espátula, não sendo precisa ao espalhar, para que consiga dar um ar rústico aos troncos. Deixe solidificar um pouco. Decore com folhas de azevinho (lave-as) e sementes de romã. Polvilhe com açúcar em pó.