

Sobremesas Bolos

Árvore de Natal de Chocolate negro

Impressiona os teus convidados este Natal com uma árvore de Natal de massa folhada e chocolate! Com camadas crocantes de massa folhada e o sabor intenso do chocolate negro, esta árvore de Natal doce é tão divertida de preparar como de comer. Acrescenta um toque mágico à tua mesa de Natal com esta festiva e irresistível árvore de chocolate e massa folhada.

40 min. Fácil Económico 12 doses

Ingredientes

200 g de NESTLÉ Sobremesas Chocolate Negro 70%
100 ml de natas
2 c. de sopa de Cacau em Pó
1 massa folhada

Informação nutricional

Energia	247,3 kcal	12%*
Proteínas	3,8 g	8%*
Lípidos	15,7 g	22%*
Hidratos de Carbono	18,3 g	7%*

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

Preparação

1. Derreter o chocolate e adicionar as natas.
2. Espalhar o chocolate entre 2 folhas de massa folhada.
3. Recortar a massa em forma de árvore com tronco. Cortar, de cada lado, tiras de 2 cm perpendiculares ao tronco e torcer cada uma delas sobre si mesmas.
4. Com as sobras, recortar uma estrela e colar no topo da árvore.
5. Pincelar a árvore com gema de ovo.
6. Levar ao forno por 15 minutos a 220°C.