Sobremesas Bolos

Tronco de Cacau e Café

Se és fã de sobremesas ricas e aromáticas, vais adorar esta receita de tronco de café com cacau. A combinação do cacau e do café cria uma explosão de sabores, perfeita para quem não resiste a uma boa sobremesa. Descobre como preparar este tronco de cacau café com ingredientes simples e um toque especial dos produtos Nestlé!

40 min. Médio Moderado 10 doses

Ingredientes

- 10 g de NESCAFÉ Clássico
- 2 c. de sopa de água
- 8 ovos
- 250 g de açúcar
- 170 g de farinha
- 20 g de cacau em pó
- manteiga q.b.
- 1/2 dl de licor de café
- 2 latas de Doce de Leite Condensado NESTLÉ com Chocolate
- 100 ml de Natas LONGA VIDA
- chocolate granulado q.b.

Informação nutricional

Energia	477,3 kcal	24%*
Proteínas	11,4 g	23%*
Lípidos	9,1 g	13%*
Hidratos de Carbono	89,5 g	34%*

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

Preparação

1. Prepara o creme de chocolate, misturando o leite condensado de chocolate com as natas, até obter um creme consistente.
2. Unta um tabuleiro com manteiga e forra-o com papel vegetal, também untado. Liga o forno a 180° C.
3. Dissolve o café na água morna e reserve. Bate os ovos com o açúcar. Envolve a farinha misturada com o cacau e o café na mistura anterior.

4 Verte a massa no tabuleiro e leva ao forno já quente. Deixa cozer durante 20 minutos. Retira e desenforma frio. Salpica a massa com o licor.

5 Barra-a com uma parte do creme de chocolate e enrola. Reserva a torta no frigorífico durante 20 minutos.

6 Barra com o restante creme e polvilha com chocolate granulado.

7 Termina a decoração com alguns mirtilos.