



Sobremesas Bolos

## Tronco de Cacao e Café

🕒 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

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 477,3 kcal | 24%* |
| <b>Proteínas</b>           | 11,4 g     | 23%* |
| <b>Lípidos</b>             | 9,1 g      | 13%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 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. Envolva 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.