

Sobremesas Bolos

Coroa de Chocolate e Frutos Secos

40 min. Médio Económico 6 doses

Ingredientes

600 g de farinha sem fermento tipo 55

140 ml de leite morno

20 g de fermento padeiro seco

60 g de manteiga derretida

2 gemas de ovo

4 c. de sopa de açúcar

1 c. de café de sal fino

raspa de 1 laranja

açúcar em pó para decorar q.b.

PARA O RECHEIO:

300 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas

1 chávena e meia frutos secos (sultanas douradas e pretas, arandos secos, nozes picadas grosseiramente, amêndoa lamin

Informação nutricional

Energia	828,7 kcal	41%*
Proteínas	13,7 g	27%*
Lípidos	28,8 g	41%*
Hidratos de Carbono	126,8 g	49%*

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

Preparação

1. Comece por misturar o leite morno, o açúcar, o fermento, a manteiga derretida e as gemas. Deixe repousar por 10 minutos.
2. Entretanto, peneire a farinha para um recipiente e adicione a raspa da laranja e o sal. Junte a mistura do leite e amasse até formar uma bola.
3.

Coloque a massa noutra taça, tape com pelicula aderente e deixe descansar num local mais quente cerca de uma hora ou até a massa duplicar de tamanho.

4 Polvilhe uma superfície ou a bancada com farinha e estique a massa com a ajuda de um rolo, formando um retângulo com 1 cm de espessura (o retângulo deverá ter 20x30cm).

5 Prepare o recheio, partindo o chocolate em pedaços e levando o mesmo a derreter em banho-maria. Quando estiver derretido deixe arrefecer um pouco e espalhe sobre o retângulo de massa com a ajuda de uma espátula, barrando a massa. Por cima polvilhe com a mistura de frutos secos.

6 Comece por enrolar a massa do lado mais comprido. Faça um corte ao meio no sentido longitudinal, deixando uma das pontas por cortar.

7 Entrance as duas tiras e no fim dê o formato de coroa. Coloque a coroa num tabuleiro forrado com papel vegetal.

8 Leve a coroa ao forno pré aquecido a 180ºC a cozer por 30 minutos. Retire e deixe arrefecer. Sirva a coroa polvilhada com açúcar em pó.