



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

<b>Energia</b>	828,7 kcal	41%*
<b>Proteínas</b>	13,7 g	27%*
<b>Lípidos</b>	28,8 g	41%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 película 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 180°C a cozer por 30 minutos. Retire e deixe arrefecer. Sirva a coroa polvilhada com açúcar em pó.