



Sobremesas Bolos

## Coroa de Chocolate e Avelãs

50 min.

Médio

Moderado

4 doses

### Ingredientes

520 g farinha de trigo  
1 ovo  
120 g de leite gordo morno  
250 g de queijo mascarpone  
80 g de açúcar de coco  
7 g de fermento de padeiro em pó  
200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas  
100 g de avelãs picadas grosseiramente  
1 pitada de sal rosa dos Himalaias  
canela em pó q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	1262,6 kcal	63%*
<b>Proteínas</b>	26,3 g	53%*
<b>Lípidos</b>	70,4 g	101%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	125,8 g	48%*

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

### Preparação

- 1 Num recipiente de vidro colocar o queijo mascarpone, o açúcar de coco, o ovo e o leite morno e, com a ajuda da vara de arames, bater tudo muito bem até obter uma mistura homogénea.
- 2 Noutro recipiente de vidro colocar a farinha, o sal, o fermento em pó e a canela e misturar muito bem. A estes ingredientes adicionar a mistura anterior e começar a amassar tudo até que a massa comece a descolar das paredes. Enfarinhar a bancada de trabalho e colocar a massa.
- 3 Amassar muito bem até formar uma bola. Cobrir a massa com um pano e deixar levedar 60 minutos num local quente (forno desligado pré-aquecido a 50 °C). Entretanto, derreter 150 g de chocolate em banho-maria e picar grosseiramente o restante chocolate.

- 4 Estender a massa com a ajuda de um rolo de cozinha formando um retângulo com cerca de 0.5 cm de espessura. Barrar a massa com o chocolate derretido e polvilhar com as avelãs picadas e o restante chocolate picado.
- 5 Enrolar a massa pelo lado mais comprido, cortar o rolo ao meio (no sentido do comprimento) e entrelaçar cuidadosamente as duas tiras formando uma coroa. Levar ao forno pré-aquecido a 180°C cerca de 20 minutos. Deixar arrefecer um pouco e polvilhar com farinha de coco