

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

Energia	1262,6 kcal	63%*
Proteínas	26,3 g	53%*
Lípidos	70,4 g	101%*
Hidratos de Carbono	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 ºC). 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 rectângulo 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 180ºC cerca de 20 minutos. Deixar arrefecer um pouco e polvilhar com farinha de coco