



Sobremesas

Doces de Colher

Torta de Trufa e Morangos

🕒 40 min.

🔗 Médio

💰 Económico

🍴 12 doses

Ingredientes

- 4 0 ovos
- 100 g de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 c. de chá de extrato de baunilha
- 175 g de morangos
- 0 açúcar glacê q.b.
- 125 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 150 ml de Natas LONGA VIDA para bater
- 125 g de doce de morango
- 100 g de farinha

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 209,8 kcal | 10%* |
| Proteínas | 3,7 g | 7%* |
| Lípidos | 6,5 g | 9%* |
| Hidratos de Carbono | 28,1 g | 11%* |

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

Preparação

- 1 Recheio: Aqueça as natas até começarem a ferver. Retire do lume e adicione o chocolate, misture bem até derreter. Deixe arrefecer no frigorífico durante aproximadamente uma hora.
- 2 Bata os ovos com o açúcar e com o extrato de baunilha até obter uma massa volumosa e esbranquiçada.
- 3 Adicione a farinha peneirada e o sal, misturando com movimentos suaves e envolventes, para que a massa não perca o volume.
- 4 Forre um tabuleiro com papel vegetal e despeje a massa uniformemente, de maneira a que fique sempre com a mesma espessura, em toda a sua extensão.

- 5 Leve ao forno durante 8-10 minutos.
- 6 Retire do forno e coloque um pano húmido.
- 7 Cubra com papel vegetal e enrole a massa de forma a não partir. Deixe arrefecer durante alguns minutos,
- 8 Desenrole a massa e corte-a em formato de retângulo. Distribua, a gosto, o doce de morango sobre ela.
- 9 Coloque o recheio, anteriormente confeccionado, num saco de pasteleiro e espalhe sobre o doce de morango.
- 10 Enrole a massa em forma de torta.
- 11 Lave os morangos e corte-os às metades.
- 12 Polvilhe a torta com açúcar glacê e distribua os morangos sobre a torta.