



Sobremesas Bolos

## Árvore de Natal de Chocolate negro

Impressiona os teus convidados este Natal com uma árvore de Natal de massa folhada e chocolate! Com camadas crocantes de massa folhada e o sabor intenso do chocolate negro, esta árvore de Natal doce é tão divertida de preparar como de comer. Acrescenta um toque mágico à tua mesa de Natal com esta festiva e irresistível árvore de chocolate e massa folhada.

🕒 40 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 12 doses

### Ingredientes

200 g de NESTLÉ Sobremesas Chocolate Negro 70%  
100 ml de natas  
2 c. de sopa de Cacau em Pó  
1 massa folhada

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	247,3 kcal	12%*
<b>Proteínas</b>	3,8 g	8%*
<b>Lípidos</b>	15,7 g	22%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	18,3 g	7%*

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

### Preparação

- 1 Derreter o chocolate e adicionar as natas.
- 2 Espalhar o chocolate entre 2 folhas de massa folhada.
- 3 Recortar a massa em forma de árvore com tronco. Cortar, de cada lado, tiras de 2 cm perpendiculares ao tronco e torcer cada uma delas sobre si mesmas.
- 4 Com as sobras, recortar uma estrela e colar no topo da árvore.
- 5 Pincelar a árvore com gema de ovo.
- 6 Levar ao forno por 15 minutos a 220°C.