

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Pinheiro de Natal

O Pinheiro de Natal é uma receita de Natal a experimentar! Com uma base de chocolate e leite condensado, é uma delícia que pode embelezar a sua mesa de Natal e ainda ser decorado como mais gosta.
Para um sabor ainda intenso, siga a receita do Pinheiro de Natal da Nestlé, juntando-lhe o Chocolate para Culinária Nestlé e uma lata de Leite Condensado Cozido Nestlé.
O Chocolate é um ingrediente importante nas receitas de Natal. A Nestlé tem para si Chocolate para culinária com diferentes percentagens de Cacau. Pode assim optar pelo Chocolate que melhor combina com o seu paladar. Pode optar pelo Chocolate com 44, 53 ou 70% de cacau.

25 min. Fácil Económico 8 doses

Ingredientes

250 g de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas, em pedaços
6 ovos
120 g de manteiga
100 g de farinha
1 raspa de casca de laranja
1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ
cacau em pó q.b.

Informação nutricional

Energia	522,8 kcal	26%*
Proteínas	9,1 g	18%*
Lípidos	29,6 g	42%*
Hidratos de Carbono	53,7 g	21%*

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

Preparação

1. Parta o chocolate em pedaços, deite-os numa tigela e leve-os a derreter em banho-maria.
2. Junte-lhe a manteiga e mexa até obter um creme homogéneo.
3. Retire do banho-maria e adicione as gemas, uma a uma, mexendo sempre. Misture a farinha e volte a mexer.
4. Bata as claras em castelo e junte-as ao preparado de chocolate. Mexa delicadamente e adicione a raspa de laranja.
5. Unte com manteiga uma forma com formato de pinheiro e deite a massa no seu interior.

6 Leve ao forno a 150ºC durante cerca de 40 minutos.

7 Retire do forno, desenforme e deixe arrefecer. Quando estiver bem frio, barre-o com leite condensado cozido e polvilhe-o com o cacau. Decore a gosto e sirva.