

Ocasiões Especiais | Natal

Tronco de Natal de chocolate e castanhas

90 min. | Difícil | Económico | 8 doses

Ingredientes

- 200 g de Chocolate Negro NESTLÉ Sobremesas
- 500 g de castanhas
- 100 g de açúcar
- 75 g de manteiga
- 500 ml de leite
- 200 ml de vagem de baunilha
- 200 ml de natas LONGA VIDA

Informação nutricional

Energia	479,1 kcal	24%*
Proteínas	5,7 g	11%*
Lípidos	18,8 g	27%*
Hidratos de Carbono	59,0 g	23%*

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

Preparação

1. Preaquecer o forno a 200º.
2. Lavar e secar as castanhas. Fazer um corte ou um corte em forma de cruz. Colocar num tabuleiro e humedecê-las com um pouco de água.
3. Assar as castanhas durante cerca de 10-15 minutos e descascar.
4. Abrir a vagem de baunilha ao meio e retirar as sementes. Numa panela aquecer o leite, o açúcar, as castanhas, a vagem e as sementes de baunilha. Deixar cozinhar durante cerca de 20 minutos até as castanhas ficarem macias
5. Escorrer e passar as castanhas num processador de alimentos com 75g de manteiga até obter um puré fino. Deixar arrefecer.

6 Aquecer 120ml de natas numa panela. Quando começar a ferver, retirar do lume e adicionar 100g de chocolate. Mexer até que o chocolate derreta. Levar ao frigorífico por uma ou duas horas até arrefecer.

7 Quando o puré de castanhas estiver frio, reparti-lo sobre uma folha de película aderente. Achatar primeiro com as mãos e finalizar com o rolo, formando um retângulo de 29x25cm.

8 Utilizar o preparado de chocolate reservado no frigorífico e espalhar uma camada sobre todo o retângulo de puré de castanhas.

9 Enrolar com a ajuda da película aderente (no início pode abrir um pouco mas posteriormente será coberto por chocolate) e levar ao frigorífico por no mínimo 3-4 horas.

10 Aquecer 80ml de natas numa panela. Quando começar a ferver, retirar do lume e adicionar 100g de chocolate. Mexer até que o chocolate derreta.

11 Colocar o tronco por cima de uma base, com um tabuleiro ou papel vegetal por baixo.

12 Cobrir por cima com o preparado de chocolate. Ajeitar para que a mistura fique bem distribuída. Se ficar alguma parte sem chocolate, recolher o que caiu e voltar a cobrir.