



Receitas de Sobremesas

Chocolate

## Trança de Chocolate e Açúcar Mascavado

🕒 60 min.

🔒 Díficil

€ Económico

✂ 6 doses

### Ingredientes

200 g NESTLÉ Sobremesas 44% Cacau  
30 g de fermento de padeiro  
900 g de farinha T65 sem fermento  
150 g de açúcar  
100 g de manteiga  
2,5 dl de leite morno  
1 ovo batido para pincelar  
açúcar mascavado

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	952,5 kcal	48%*
<b>Proteínas</b>	16,6 g	33%*
<b>Lípidos</b>	26,3 g	38%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	158,8 g	61%*

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

# Preparação

## 1 Passo 1:

Dissolve o fermento em 1,5 dl de leite morno e mistura bem. Numa tigela, mistura os 250 g de farinha com a preparação anterior até obter uma consistência homogênea. Deixa repousar durante aproximadamente uma hora à temperatura ambiente ( 22°C) até dobrar de volume.

2 Após esta fase, junta a restante farinha, o açúcar, a manteiga derretida e o restante leite morno. Amassa bastante bem, cerca de 15 minutos, até que a massa fique bem homogênea e a descolar-se facilmente das mãos e da tigela.

3 Deixa novamente a repousar em local abrigado, coberto com um pano, até a massa dobrar de volume.

## 4 Passo 2:

Entretanto prepara o creme de chocolate: parte o chocolate em pedaços e derrete em banho maria juntamente com uma colher de sopa de manteiga. Com uma espátula mexe lentamente até conseguires uma textura cremosa fácil de espalhar.

5 Após mais esta fase de descanso volta a amassar muito bem a massa e divide-a em cinco porções mais ou menos iguais.

6 Com cada pedaço de massa, forma uma tira longa e depois achata com um rolo da massa para que se possa rechear com um pouco de creme de chocolate.

7 Faz tiras com cerca de 10 cm de largura, coloca um fio de creme de chocolate em todo o comprimento.

8 Dobra um dos lados para cima do creme, depois o lado oposto. Aperta ligeiramente para ficar com um formato arredondado.

9 Repete o processo com todas as tiras.

## 10 Passo 3:

Junta as 5 tiras numa ponta, separa 3 tiras para um lado e 2 para outro.

11 Faz uma trança até terminar a massa.

12 Deixa repousar durante mais uma hora.

13 Imediatamente antes de ir ao forno pincela com ovo batido e polvilha com açúcar mascavado.

14 Coloca num tabuleiro com papel vegetal e leva ao forno pré-aquecido a 180°C.

15 Retira a trança ao fim de 40 minutos.