

Sobremesas | Receitas de Chocolate

Trança de Chocolate e Açúcar Mascavado

60 min. | Difícil | 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

Energia	952,5 kcal	48%*
Proteínas	16,6 g	33%*
Lípidos	26,3 g	38%*
Hidratos de Carbono	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 homogénea. Deixa repousar durante aproximadamente uma hora à temperatura ambiente (22ºC) 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 180ºC.

15 Retira a trança ao fim de 40 minutos.