Sobremesas Ocasiões Especiais

Tronco de Natal

120 min. Difícil Económico 12 doses

Ingredientes

Pão de ló:

7 ovos

400 g de açúcar

260 g de farinha de trigo

180 g de óleo

200 ml de água morna

1 c. de chá de fermento

Recheio:

1 lata de Creme de Leite NESTLÉ

1 lata de Leite Condensado Cozido NESTLÉ

30 g de manteiga

Ganache cobertura:

400 g de Tablete de Chocolate preto NESTLÉ SOBREMESAS 70% cacau

170 g de Creme de Leite NESTLÉ

150 g de manteiga

30 g de mel

Informação nutricional

Energia	823,0 kcal	41%*
Proteínas	12,7 g	25%*
Lípidos	53,0 g	76%*
Hidratos de Carbono	72,2 g	28%*

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

Preparação

1 Começar pelo pão de ló. Bater bem os ovos com o açúcar.

2 Juntar o óleo, seguido da água quente.

3 Misturar a farinha com o fermento e acrescentar pouco a pouco com o preparado anterior.

4 Bater as claras em castelo.

5 Juntar os dois preparados e envolver um ao outro.

6 Forrar um tabuleiro retangular com papel vegetal de cozinha e distribuir de forma uniforme a massa por cima.

7 Levar ao forno pré-aquecido a 160º por aproximadamente 30 min.

8 Enquanto o? bolo está no forno preparar o recheio. Numa caçarola em lume brando juntar o Creme de Leite NESTLÉ e o Leite Condensado Cozido NESTLÉ. Fundir bem um ingrediente ao outro durante 5 minutos, se for preciso utilizar uma varinha mágica.?

9 Retirar o bolo do forno, deixar repousar por 5 minutos e a seguir virar o bolo para cima de um pano de cozinha.

10 Barrar todo o bolo com o recheio e com a ajuda do pano enrolar o bolo.

11 Com o pano preso ainda à volta do bolo deixar arrefecer por completo.

12 Preparar a ganache de chocolate, juntar todos os ingrediente numa caçarola em banho maria e fundir todos os ingredientes. Retirar do lume e deixar arrefecer à temperatura ambiente.

13 Quando o bolo e a ganache estiverem à temperatura ambiente, barrar a cobertura de ganache por cima do tronco.