



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Tronco de Natal

🕒 50 min.

🔧 Médio

🍷 Moderado

🍴 8 doses

### Ingredientes

5 c. de sopa de farinha de trigo  
1 pitada de sal  
5 ovos  
1 chávena de chá de açúcar  
4 gemas de ovo  
200 ml de leite de coco  
150 g de manteiga sem sal  
1 tablete de Chocolate Preto 53% NESTLÉ Sobremesas  
250 ml de Natas LONGA VIDA

### Informação nutricional

|                            |            |      |
|----------------------------|------------|------|
| <b>Energia</b>             | 579,9 kcal | 29%* |
| <b>Proteínas</b>           | 6,6 g      | 13%* |
| <b>Lípidos</b>             | 34,4 g     | 49%* |
| <b>Hidratos de Carbono</b> | 45,7 g     | 18%* |

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

### Preparação

- 1 Peneire numa tigela a farinha e o sal e junte depois a amêndoa moída.
- 2 Bata as claras em castelo bem firme e vá adicionando as gemas uma a uma, batendo bem entre cada adição. Adicione o açúcar aos poucos, batendo sempre. Acrescente então a mistura da farinha aos poucos, mexendo delicadamente.
- 3 Ponha a massa num tabuleiro untado e forrado com papel vegetal.
- 4 Aqueça o forno (200°) e leve a cozer o tronco de Natal cerca de 30 minutos.

- 5 Desenforme a massa ainda quente sobre um pano polvilhado de açúcar. Apare os lados e enrole-a, depois de barrar com o recheio.
- 6 Recheio: Leve ao lume o açúcar com uma chávena de chá de água. Deixe ferver durante 10 minutos sem mexer. Retire do lume e junte as gemas ligeiramente batidas com o leite de coco. Leve novamente ao lume, mexendo sempre. Quando tomar consistência e começar a salpicar retire o recheio do tronco de Natal do lume.
- 7 Cobertura: Aqueça as natas LONGA VIDA em banho-maria. Ponha o lume no mínimo e adicione o chocolate ralado, mexendo até que derreta. Espere que arrefeça. Bata a manteiga até obter um creme. Deite em fio o Chocolate para Culinária NESTLÉ, batendo sempre, até que fique com uma consistência cremosa. Espalhe inicialmente a cobertura sobre o tronco de Natal com uma espátula alisando bem. Em seguida faça alguns sulcos com o garfo, de forma a imitar a textura de um tronco.