

Tronco de Natal

Sugerido por: Receitas Secretas



Ingredientes:

5 ovos
50gr de manteiga
175gr de açúcar
130gr de farinha com fermento
3 colheres de sopa de cacau em pó

Recheio:

125gr de natas
300gr de puré de castanhas
3 colheres de sopa de açúcar
1 colher de sopa de sumo de limão

Cobertura:

100gr de açúcar
2 cascas de limão
3 gemas
180gr de manteiga
100gr de chocolate em barra

Preparação:

Bata em creme, os ovos, a manteiga e o açúcar. Junte a farinha e o cacau peneirados e bata. Deite a massa obtida num tabuleiro forrado com papel vegetal untado. Leve ao forno durante 20 minutos. Desenforme sobre uma folha de papel vegetal polvilhado com açúcar. Tire o papel vegetal e enrole a massa juntamente com o papel. Deixe-a embrulhada até arrefecer.

Recheio:

Bata as natas com o puré de castanhas, o açúcar e o sumo de limão. Reserve.

Cobertura:

Leve ao lume o açúcar, 2 colheres de sopa de água e as cascas de limão. Deixe ferver até obter ponto de caramelo. Bata as gemas e junte o caramelo, sem parar de bater até o creme arrefecer. Bata a manteiga e amoleça o chocolate. Junte os 2 ingredientes ao preparado. Desenrole a torta e tire o papel. Barra com o recheio e volte a enrolar. Corte uma fatia enviezada e cole-a de um dos lados com recheio. Barra o bolo com a cobertura e desenhe arabescos.