



O nosso melhor para a sua família

Tronco de natal

Ingredientes para a massa:

200 g açúcar
6 ovos
250 g farinha
2 c. chá fermento em pó
p/ bolos
1 pitada de sal
geleia de morango q.b.

Ingredientes para a cobertura:

400 g açúcar
35 g chocolate em pó
200 g manteiga



Preparação:

Aqueça o forno a 180°C.

Pulverize o açúcar para a cobertura **20 Seg/ Vel 9**. Retire e reserve.

Para a massa, coloque a “borboleta”, deite os ovos, o açúcar e programe **2 min/ 37°C/ Vel 3**.

Programe mais **2 min/ Vel 3**, para que fique um creme fofo.
Incorpore a farinha, o fermento, a pitada de sal e programe **10 Seg/ Vel 3**.

Deite a massa num tabuleiro de 36 x 25 cm untado e polvilhado com farinha.

Certifique-se que a massa ficou bem espalhada.

Leve ao forno cerca de 15 minutos. Desenforme sobre um pano polvilhado com açúcar, recheie com a geleia e enrole com a ajuda do pano, deixe arrefecer enrolado no pano.

Coloque no copo limpo o açúcar reservado, o chocolate em pó e envolva **10 Seg/ Vel 3**.

Deite a manteiga e programe **20 Seg/ Vel 5**.

Retire o pano, coloque o rolo num prato de servir, corte as duas extremidades. Coloque uma em cima e outra na lateral para parecer um tronco, barre a cobertura com a ajuda de uma espátula.





O nosso melhor para a sua família

Polvilhe com um pouco de açúcar em pó e enfeite a gosto.

Tempo: 5 Min

Aproximadamente: 12 pax

Dificuldade: Média

