



Tronco De Natal com Nutella®



Arte na cozinha

Aceita o desafio e impressiona os teus convidados com um tronco de natal criado pela Nutella.

Ingredientes

- Massa para o padrão de decoração
- 30 g de manteiga amolecida
- 30 g de açúcar inglês
- 30 g de farinha
- 1 clara de ovo
- 5 g de cacau em pó
- Massa para o tronco
- 3 ovos
- 100 g de açúcar granulado
- 100 g de farinha
- 180 g de Nutella®





Passo 1

- Comece por elaborar a massa para o padrão de decoração: numa tigela, mistura a manteiga, o açúcar inglês e o cacau em pó.
- Adicione a clara do ovo e a farinha peneirada, e mexa até obter uma mistura macia.



Passo 2

- Coloque uma folha de papel vegetal em cima de um tabuleiro para o forno.
- Faça um estêncil de cartão em forma de frasco de Nutella®.
- Coloque o estêncil em cima do papel vegetal e desenhe o contorno.
- Deite a mistura de cacau dentro de uma manga de pasteiro e encha as formas desenhadas no papel vegetal. Depois, coloque o tabuleiro no frigorífico durante 15 minutos.



Passo 3

- Enquanto o padrão de decoração estiver a repousar no frigorífico, elabore a massa para o tronco: bate 2 gemas de ovo, 1 ovo e 50 gramas de açúcar granulado até obter uma mistura fofa. Depois, vá juntando pouco a pouco a farinha peneirada.
- Numa segunda tigela, bata as duas claras de ovo restantes com os restantes 50 gramas de açúcar granulado até obter uma mistura firme, que deverá juntar à primeira mistura.





Passo 4

- Retire o tabuleiro do frigorífico. Deite a massa em cima das formas que desenhou anteriormente, e espalhe com uma espátula.
- Coza no forno a 180 °C durante 10-12 minutos.



Passo 5

- Retire a base do tabuleiro com cuidado para não se partir, e coloque-a em cima de um pano limpo.
- Enrole o bolo, cubra com película aderente e leve ao frigorífico durante 10 minutos.
- Desenrole o bolo e coloque-o em cima de papel vegetal.
- Encha uma manga de pasteleiro com um bico de 3 mm com Nutella®. Faça círculos de Nutella® e, depois, espalhe.



Passo 6

- Volte a enrolar o bolo.
- Deixe repousar durante cerca de 50 minutos.
- Corte as extremidades para que se possam ver as várias capas internas enroladas. Corte às fatias e sirva.

