

# Tronco de Natal com Nutella®

Média

1 h 10 min



## INGREDIENTES

### PARA 15 PORÇÕES

5 ovos

200 g de farinha de amêndoa

200 g de açúcar

8 claras de ovo

70 g de açúcar granulado

130 g de farinha de pastelaria

70 g de manteiga amolecida

225 g de Nutella® (para o recheio e para o exterior)

## INSTRUÇÕES



1

Peneira a farinha e derrete a manteiga.

Numa tigela grande, bate os cinco ovos, a farinha de amêndoa e o açúcar granulado.



2

Noutra tigela, bate as oito claras com o açúcar, adicionando-o pouco a pouco.

Adiciona a farinha de pastelaria e as claras de ovo batidas à primeira mistura, deitando pouco de cada vez e alternadamente.

Ao terminar, junta a manteiga derretida previamente misturada com um pouco da massa.



3

Noutra tigela, bate as oito claras com o açúcar, adicionando-o pouco a pouco.

Adiciona a farinha de pastelaria e as claras de ovo batidas à primeira mistura, deitando pouco de cada vez e alternadamente.

Ao terminar, junta a manteiga derretida previamente misturada com um pouco da massa.

**4**

Coloca cada uma das camadas em cima de papel vegetal.

Enche uma manga de pasteleiro com um bico de 3 mm com Nutella<sup>®</sup>. Faz círculos homogéneos de Nutella<sup>®</sup> e, depois, espalha.

**5**

Enrola o bolo.

Cobre também o exterior da torta com Nutella<sup>®</sup>.

Deixa repousar e corta as duas extremidades para se poder apreciar o interior.

Decora a parte exterior da torta a seu gosto.

## Apresentação final