

Receita de Tronco de Natal com Nutella®

Difícil

30 min



INGREDIENTES

PARA 12 porções

5 ovos

180g de farinha de amêndoa

15g de açúcar

180g açúcar em pó

300g de farinha

75g de manteiga derretida

8 claras de ovo

180g de Nutella® (15g por porção)

COMO FAZER



1

Pré-aqueça o forno a 230 °C. Misture a farinha, os 5 ovos, a farinha de amêndoa e o açúcar.



2

Bata as claras com uma batedeira, adicionando lentamente o açúcar inglês até a mistura se tornar sólida. Adicione à mistura a farinha. Adicione lentamente a manteiga derretida.



3

Coloque a massa em dois tabuleiros para o forno, em cima de papel vegetal, e coza durante 6-8 minutos. Tire os tabuleiros do forno e deixe arrefecer os bolos durante 2 minutos.

**4**

Volte os bolos ao contrário em cima dum pano coberto com farinha. Retire cuidadosamente o papel vegetal. Enrole cada bolo no pano e deixe arrefecer.

**5**

Desenrole cada bolo e espalhe metade da Nutella® na superfície. Volte a enrolar os bolos. Espalhe a Nutella® restante nos rolos e corte as extremidades. Decore a seu gosto.

**Partilhe a receita com o hashtag
#nutellarecipe**