

ÁRVORE DE NATAL DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 2 embalagens de bases de massa folhada retangular
- *Nutella*
- Gema de ovo

Modo de preparação:

Estende-se num tabuleiro uma das bases, barra-se a massa com a *nutella* e coloca-se a outra base por cima.

Corta-se em forma de árvore de natal (em triângulo com o tronco em baixo) fazendo cortes horizontais na “copa” da árvore podendo enrolar e fazer o efeito revirado.

Para aproveitar o resto da massa que não foi utilizada na árvore faz-se uma estrela para decoração do topo desta.

Pincela-se com gema de ovo e vai ao forno pré-aquecido a 200°C cerca de 15 minutos.



Carolina Pacheco
10ª n.º6

Dez. 2020