

Tronco de Natal com recheio de côco

Ingredientes:

- ❖ Para a massa:
 - 4 ovos
 - 150g de açúcar
 - 90g de farinha
 - 1 colher (de chá) de fermento em pó
 - 2 colheres (de sopa) de cacau em pó
 - Sal
- ❖ Para o recheio:
 - ½ lata de leite condensado
 - ½ chávena de água
 - 6 colheres (de sopa) de açúcar
 - 200g de côco ralado seco
- ❖ Para a cobertura:
 - 125g de chocolate de culinária
 - 50 ml de leite
 - Lascas de chocolate (para decoração)

Preparação:

- ❖ Recheio:

Misture todos os ingredientes e leve ao lume para engrossar.
- ❖ Cobertura:

Parta o chocolate em pedaços, junte o leite e leve ao lume em banho maria até derreter, mexendo sempre.
- ❖ Massa:
 1. Bata as gemas com o açúcar até obter um creme esbranquiçado e espumoso. Vá adicionando aos poucos a farinha, o fermento e o cacau no preparado anterior, misturando sempre.
 2. Bata as claras em castelo e junte uma pitada de sal. Adicione à massa e envolva delicadamente.
 3. Deite o preparado num tabuleiro forrado a papel vegetal e coloque no forno pré-aquecido a 150°C durante 20 minutos.
 4. Desenforme ainda quente sobre uma toalha húmida, e espalhe o recheio e enrole sobre si com o auxílio da toalha. Barre a cobertura de chocolate e adicione as lascas de chocolate.

