

Tronco De Natal

Ingredientes:

- ☞ 350g de açúcar
- ☞ 200g de amêndoa em pó
- ☞ 50g de farinha
- ☞ 10 ovos
- ☞ Margarina para untar
- ☞ Papel vegetal
- ☞ 400g de chocolate culinário
- ☞ 1 copo de natas
- ☞ 1 xícara grande de leite
- ☞ 1 colher de sopa de manteiga



Modo de preparação:

- ☞ Começando pelo creme, leve um tacho ao lume com 50g de açúcar, o leite e as natas, vá mexendo até ferver. Retire do lume, adicione o chocolate previamente picado e uma colher de manteiga, e mexa até que o chocolate fique totalmente dissolvido e então guarde.
- ☞ Forre dois tabuleiros com papel vegetal e unte-os com margarina, enquanto liga o forno a 180 graus.
- ☞ Numa tigela grande, bata as claras de ovo com 300g de açúcar, adicione as gemas, farinha e amêndoa em pó. Mexa cuidadosamente até ficar sem grumos.
- ☞ Coloque um terço da massa num tabuleiro e a restante noutra. Leve ambos ao forno, o que tem menos massa por volta de 12 minutos e o que tem mais cerca de 17 minutos ou até que as massas fiquem cozinhadas e douradas.
- ☞ Retire do forno, desenforme. Ainda morno, barre ambos com creme de modo a ficar uma camada fina e enrole com a ajuda de um pano. Deixe arrefecer, apare a torta maior e corte a mais pequena. Disponha as metades da torta pequena de cada lado de modo a fazer um tronco, barre tudo com o resto do creme e decore nataliciamente.