

TRONCO NATALINO

Ingredientes (massa): 2 xícaras (chá) de farinha de trigo, 200g de manteiga, 1 ½ xícara (chá) de açúcar refinado, 4 ovos, 1 colher (sobremesa) de fermento, 5 colheres (sopa) de Café Terral forte.

Modo de preparo: Bater as claras em neve e reservar. Bater a manteiga com o açúcar, juntar as e as gemas e bater bem. Acrescentar o café, batendo bem. Adicionar a farinha de trigo aos poucos e, por último, as claras em neve. Colocar a massa numa forma de 30 ou 40cm e espalhar bem. Levar para assar em forno preaquecido por cerca de 20 minutos. Retirar do forno, passar o recheio e enrolar como um rocambole. Cortar as extremidades, cobrir e decorar com Ganache.

RECHEIO DE NOZES

Ingredientes: 2 latas de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, ½ xícara (chá) de leite, 2 colheres (sopa) de amido de milho, 1 gema passada na peneira, 100g de nozes trituradas.

Modo de fazer: Levar ao fogo o leite condensado, o creme de leite, a gema, o leite misturado com o amido de milho, mexendo sempre, até adquirir uma consistência encorpada. Acrescentar as nozes trituradas e misturar bem.

GANACHE DE CHOCOLATE

Ingredientes: 400g de chocolate meio amargo, ½ caixa de creme de leite, 30 ml de Café Terral forte.

Modo de fazer: Derreter o chocolate, acrescentar o creme de leite, o café e misturar bem.