

## Tronco Branco de Natal



Ingredientes: 7 unidade de ovos  
200 grama de açúcar amarelo  
0 decilitro de amêndoa amarga  
1 decilitro de leite  
100 grama de farinha de trigo  
0 unidade de recheio  
8 unidade de gemas  
250 grama de açúcar branco  
1 decilitro de natas  
350 grama de chocolate branco

### Instruções de preparação:

Pré aquecer o forno a (180°C). Unte um tabuleiro com manteiga e forre com papel vegetal, também untado. Bata as 7 gemas com o açúcar amarelo, até obter uma mistura fofa e esbranquiçada. Junte o leite e a amêndoa. Adicione a farinha aos poucos e envolva delicadamente. Bata as claras em castelo e envolva bem sem bater. Deite o preparado no tabuleiro e leve a meio do forno, durante 10 minutos. O recheio: Coloque o açúcar num tacho e cubra com água. Leve ao lume até obter ponto de pérola. Retire do lume e deixe amornar. Entretanto, bata as gemas com um garfo e misture a calda, sem parar de mexer. Leve de novo a lume brando, mexendo sempre, até obter uma consistência cremosa. Retire o tabuleiro do forno e deixe arrefecer um pouco. Vire-a sobre um pano polvilhado com açúcar, retire o papel vegetal e barre com o doce de ovos. Enrole a massa com o auxílio do pano. Reserve no frio, até ficar bem fresco. Cobertura: Derreta o chocolate em banho-maria, juntamente com as natas. Disponha a torta num prato, corte uma fatia grossa e cole, de lado, no tronco com o restante creme. Cubra o tronco com o restante creme. Decore a gosto e sirva.

Sugestões Adicionais: