

BUCHE DE NOEL DE CHOCOLATE E NOZES

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1 xícara de água fervente

1/2 xícara de açúcar

RECHEIO:

Recheio: 500 ml de creme de leite

5 colheres de sopa de açúcar refinado

250 gr de chocolate meio amargo derretido

1 colher de sopa de rum

hortelã pra decorar (opcional)

raspas de chocolate (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira metade do açúcar com as gemas, separe.

Bata a outra metade do açúcar com as claras e o cremor tártaro (ou o sal).

Junte as duas misturas devagar.

Acrescente o óleo e a farinha com cacau peneirados, e essência, na massa misturando com cuidado. Disponha em uma forma rasa retangular com papel-manteiga levemente untada.

Leve ao forno preaquecido a 180° C, por aproximadamente 15 minutos (cuidado para não assar demais pois a massa fica seca e quebradiça).

Retire do forno, espere esfriar um pouco, inverta a massa em uma bancada para que se solte.

Retire do papel-manteiga com cuidado, depois de destacado, inverta e enrole a massa com cuidado.

Cubra e reserve.

Derreta o chocolate em banho-maria, reserve.

Bata o creme de leite fresco com o açúcar até que se forme um chantili, pare a batedeira.

Retire um pouco do chantili e incorpore aos poucos ao chocolate, misture bem.

Acrescente o rum e a baunilha, misture.

Transfira a mistura de chocolate ao chantili e misture até que os ingredientes estejam todos incorporados.

Para a montagem, desenrole a massa previamente reservada e passe o chantili de chocolate por toda a extensão, enrole com cuidado.

Corte um pedaço transversal do rocambole e disponha na lateral para que se pareça com um tronco. Aplique o

restante do chantili sob o rocambole.

Com a ajuda de um garfo, faça riscos imitando um tronco.

Decore com raspas de chocolate, açúcar de confeitar e folhas de hortelã se desejar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19438-buche-de-noel-de-chocolate-e-nozes.html>