

TRONCO DE NATAL DA WICKBOLD

INGREDIENTES

- 1 embalagem de pão Torta Fria Wickbold
- 500 g de chocolate meio amargo picado
- 1/4 de xícara de chá de creme de leite fresco (300 ml)
- 2 colheres (de sopa) de rum
- 150 g de avelãs picadas
- 320 g de geleia de laranja

MODO DE PREPARO

Aqueça em banho-maria o creme de leite e junte o chocolate meio amargo mexendo até derreter. Acrescente o rum e separe cerca de uma xícara (de chá) do creme para cobrir o tronco. Junte ao restante as avelãs picadas e reserve. Abra as tiras de pão Torta Fria Wickbold com um rolo para deixá-las mais finas. Coloque cinco tiras na vertical, bem encostadas uma à outra sobre um guardanapo de tecido ou uma folha de papel-manteiga. Faça a mesma coisa com as duas tiras restantes. Espalhe a geleia de laranja por toda a superfície e, sobre esta, o creme de chocolate com avelãs. Enrole o retângulo maior como um rocambole, no sentido da largura, e o menor, no sentido do comprimento. Embale os rolos com filme plástico e leve à geladeira por uma hora. Retire o filme plástico, coloque os rocamboles sobre uma travessa e monte o tronco, cortando as pontas e colocando a parte menor na lateral, em forma de galho. Cubra com o creme reservado e decore com cereja e motivos natalinos de marzipan.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36515-tronco-de-natal-da-wickbold.html>