

Ingredientes

Ovos- 5

Leite - 1/2 colher de chá

Farinha de trigo - 1 xícara de chá

Amêndoas trituradas - 1/2 xícara de chá

Manteiga - para untar



Autora: Sandra Assumpção
23 de dezembro de 2011

Modo de preparo da massa

Em uma batedeira, bata os ovos até dobrarem de volume. Adicione o açúcar e bata mais um pouco. Diminua a velocidade da batedeira e junte o leite. Desligue e adicione a farinha e as amêndoas, misturando delicadamente. Despeje em uma forma retangular (30x41cm), untada e forrada com papel-manteiga untado. Leve ao forno médio-alto (200°C), pré-aquecido, por cerca de 30 minutos.

Ingredientes para o Recheio

Leite condensado - 1 lata

Manteiga - 1 colher de sopa

Amêndoas peladas, torradas e moídas - 1/2 xícara de chá

Modo de preparo do Recheio

1. Em uma panela, coloque o leite condensado com a manteiga e cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre até desprender do fundo da panela (cerca de 5 minutos). Retire do fogo, acrescente as amêndoas moídas e misture bem.

2. Desenforme a massa e recheie. Enrole como rocambole com o auxílio do papel manteiga.

Ingredientes para a Cobertura

Creme de leite - 1 lata

Chocolate Meio Amargo, picado - 1 tablete

Lascas de amêndoas peladas e torradas, cerejas e folhas de hortelã - para decorar

Modo de preparo do Recheio

1. Aqueça o Creme de Leite em banho-maria.

2. Adicione o Chocolate picado, mexendo até que derreta.

2. Espere esfriar e leve à geladeira por cerca de 30 minutos.

Montagem

Corte um pedaço do rocambole em diagonal e coloque-o na lateral, formando um tronco de árvore. Decore a Bûche de Noël espalhando a cobertura de chocolate sobre o rocambole com uma espátula, alisando bem. Em seguida, faça levemente alguns sulcos com um garfo, para imitar a textura do tronco. Leve à geladeira para firmar (cerca de 20 minutos). Sirva decorado.