

COROA DE NUTELLA COM CHOCOLATE E NOZES



CONFEÇÃO

1. Coloque todos os ingredientes na taça e com a lâmina de amassar triturar bata durante 8 minutos na velocidade 6 (A massa deve ficar com uma consistência lisa e suave)
2. Unte uma taça com óleo, faça uma bola com a massa e coloque a massa dentro da taça tapando com um pano ou película aderente e deixe levedar durante 1h num local morno(aqueci um pouco o forno e deixei lá dentro a levedar)
3. Transfira a massa para uma superfície enfarinhada, estique a massa formando um retângulo e aplique uma camada generosa de Nutella ou de qualquer outra marca. Por cima da nutella coloque chocolate de culinária partido aos bocados e nozes (se não tiver nozes poderá fazer só com os chocolates)
4. Enrole a massa fazendo um cilindro. Depois de enrolada corte o cilindro ao meio e faça uma trança unindo as pontas.
5. Coloque a trança numa forma untada com manteiga.
6. Deixe levedar num local morno até dobrar de tamanho
7. Leve ao forno pré-aquecido a 180 graus durante a 25 a 30 minutos
9. Receita baseada do chefe Jamon
10. <https://chefejamon.pt/rosca-de-nutella/>

INGREDIENTES

- 250 GR DE FARINHA
- 25 GR DE AÇÚCAR
- 30 GR DE MANTEIGA AMOLECIDA
- 1 OVO
- 100 GR DE LEITE
- 15 GR DE FERMENTO DE PADEIRO FRESCO OU 3/4 GR DE FERMENTO SECO