COCINA EN CASA

Tronco de Navidad de chocolate

Fuente: conmishijos.com

La deliciosa receta del tronco de Navidad es muy sencilla de preparar, a toda la familia le encantará y suele prepararse en forma de tronco de chimenea, aunque la decoración del postre navideño es libre y cada uno puede darle su propio estilo. Seguro que te va a encantar esta receta casera.

Ingredientes:

* 110 g de azúcar
* 3 huevos
* 100 g de harina
* Para la decoración
* 250 g de chocolate negro
* 15 cl de nata líquida
* 200 g de mantequilla
* 125 g de azúcar glass
* 20 g de cacao
* Figuritas de Navidad

Preparación:

* Reúne todos los ingredientes. Precalienta el horno a 210 ºC. Bate las yemas de huevo con 100 g de azúcar. Añade la mantequilla y sigue batiendo.
* Bate las claras de huevo a punto de nieve y añade 10 g de azúcar para que tenga un aspecto nacarado. Incorpora poco a poco las claras de huevo a punto de nieve en la masa.
* Extiende la masa en una bandeja de horno cubierta de papel de hornear. Hornea durante unos 8 o 10 minutos hasta que se dore un poco. Dale la vuelta a la masa ya cocida sobre un paño un poco húmedo. Enrolla la masa apretando bastante y déjala 30 minutos en la nevera.
* Reúne los ingredientes para la decoración. Derrite el chocolate con la nata en un cazo a fuego lento. Desenrolla la masa y échale el chocolate derretido. Enrolla la masa sobre si misma apretando bien.
* Prepara el glaseado batiendo la mantequilla blanda, el azúcar glass y el cacao. Extiende el glaseado sobre el tronco con un cuchillo de punta redonda. No necesitas alisar mucho así parecerá más a un tronco de madera de verdad. Corta las extremidades del tronco para que quede más bonito. Decora el tronco con las figuritas de Navidad.



Para los más golosos: puedes espolvorear azúcar glass.

Otra posibilidad: utiliza praliné para el interior.