

Receta de Tronco de Navidad

24 Dic 2016



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo la receta de este rico postre **Tronco de Navidad** que es muy típico y popular en estas fechas tan entrañables espero que os guste y si tenéis tiempo lo preparéis para vuestra familia. Os deseo que paséis unas muy Felices Fiestas y que las disfrutéis en Familia. ¡¡¡FELIZ NAVIDAD!!!

Ingredientes

- Huevos (cuatro)
- Yemas (dos)
- Azúcar (un vaso)
- Harina (80 grs)
- Chocolate fondant (400grs)
- Ralladura de limón (una)
- Mantequilla (250grs)
- Ron (una cucharada)
- Cerezas confitadas o golosinas para decorar

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 200°
2. Mezclar en un bol las seis yemas de huevo con el azúcar y la ralladura de limón
3. Incorporar la harina y mezclar
4. Batir las claras a punto de nieve y mezclarlas con la masa
5. Volcar la masa en la bandeja del horno sobre papel de aluminio y hornearla unos 15 minutos
6. Sacar la masa y enrollarla, dejar que se enfríe para que coja la forma, podéis envolverla en papel de aluminio y guardarla en el frigorífico
7. Mientras, deshacer la mantequilla al baño maría mezclada con azúcar (unos 150grs), añadir el ron y el chocolate fondant
8. Montar el tronco de Navidad, desenrollando la masa y cubriéndola con la crema de chocolate, guardando un poco para la cobertura
9. Volver a enrollar y cubrir con el chocolate reservado
10. Hacer unos surcos sobre la cobertura de chocolate con ayuda de un tenedor
11. Decorar a vuestro gusto con cerezas confitadas o si preferís con unas gominolas
12. Servir frío y.....buen provecho!!!