

Tronco de Navidad

Rellenos

- Crema tipo pastelera
- Nata
- Crema de chocolate

Ingredientes

6 huevos
45gr. de azúcar de caña integral
140gr. de premezcla dulce
1 cucharada de miel o ágave

♥ Para utilizar la premezcla salada, agregar 30gr. más de azúcar.

Rendimiento



8 – 10 porciones

Preparación

- 1° Colocar los huevos enteros, sin cáscara, en un bowl con el azúcar de caña. Batir con batidora eléctrica de varillas hasta conseguir una espuma consistente. Tiempo aproximado de batido 10min.
- 2° Precalentar el horno a 180c°
- 3° Añadir la premezcla en forma de lluvia y poco a poco al batido. Mezclar con una espátula en forma envolvente para que no se baje el batido.
- 4° Colocar la mezcla en una bandeja de horno plana forrada con papel de horno. Extender hasta que quede un grosor de 1 cm. de masa.
- 5° Cocinar en el horno unos 8-12min (dependiendo el horno) hasta quede doradito.
- 6° Retirar del horno y tapar con una bandeja por encima el bizcocho. Dejar enfriar.
- 7° Una vez frío rellenar y enrollar
- 8° Para la decoración exterior puedes utilizar coco rallado o cobertura de chocolate.



