

TRONCO DE NAVIDAD



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: antonia ferrer **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Empezamos con las ideas para navidad, este tronco es espectacular

Ingredientes para 10 personas :

- 75 gr. de harina
- 75 grs. de azucar
- 3 huevos
- 1 sobre de levadura
- 400 grs de nata montada
- 1/2 tableta de turrón de jijona
- 1 Tableta de chocolate fondant
- 1 taza de azúcar glass
- physalis para adornar

Preparación:

Paso 1

Empezaremos haciendo el brazo de gitano con la harina, el azúcar, los huevos y la levadura, lo hornearemos en una bandeja lo suficientemente grande para que nos permita que el grosor del bizcocho no sea mucho y podamos enrollarlo. Cuando lo saques del horno enrollarlo en caliente con un trapo para que coja forma de brazo de gitano, y una vez frío desenrollalo con cuidado y rellenalos con 200grs de nata montada mezclada con el turrón de jijona desecho, vuelve a darle forma y reservalo- Funde el chocolate con la nata restante. Corta un trozo del brazo de gitano de forma transversal para simular un trozo de tronco. Cubre con el chocolate el brazo de gitano y cuando aun no se haya secado pega el trozo de brazo de gitano que habíamos reservado y cúbrelo también de chocolate, espera a que se enfríe un poco y con un tenedor hazle rallas al chocolate simulando la corteza del árbol, espolvorea azúcar glass de forma que parezca nieve y añade unos physalis de forma que le de vida.

