

Tronco de crema de mantequilla de chocolate con magimix

Tronco de crema de mantequilla de chocolate con magimix

15 min	15 min 12 min	15 min 12 min 27 min	15 min 12 min 27 min 2/10
15 min 12 min 27 min 2/10 8	15 min 12 min 27 min 2/10 8 19	15 min 12 min 27 min 2/10 8 19	13

15 min 12 min 27 min 2/10 8 19 13

Para el bizcocho :

120g de azúcar

120g de harina

4 huevos Para la crema de mantequilla de chocolate :

200g de mantequilla

150g de chocolate negro para repostería

60g de azúcar

1 yema de huevo

1 huevo

Para las festividades de fin de año, especialmente para la cena de Nochebuena, prepara deliciosos troncos de Navidad como el tronco de chocolate en Thermomix. Para cocinar esta receta de tronco de Navidad en Thermomix, precalienta el horno a 180°C

Para el bizcocho Thermomix :

Â»

Coloca 4 claras de huevo en el bol de la Thermomix. Presta atención de no poner las yemas.

Â»

Agrega una pizca de sal.

Â»

Coloca el batidor en el bol de la Thermomix y programa 5 minutos a velocidad 4, aumentando la velocidad durante el primer minuto gradualmente.

Â»

Reserva las claras batidas a punto de nieve en un recipiente.

Â»

Pon las 4 yemas de huevo en el bol de la Thermomix con el azúcar y programa 30 segundos a velocidad 4.

Â»

Añade la harina y programa 30 segundos a velocidad 4.

Â»

Vierte esta preparación sobre las claras batidas y mezcla suavemente.

Â»

Extiende esta preparación sobre la bandeja del horno cubierta con papel de hornear.

Â»

Hornea durante 12 minutos.

Â»

Desmolda el bizcocho sobre un paño húmedo y enróllalo inmediatamente.

Â»

Tronco de crema de mantequilla de chocolate con magimix

Deja enfriar durante 45 minutos.

Para la crema de mantequilla de chocolate Thermomix :

Â»

Coloca la mantequilla blanda cortada en trozos en el bol de la Thermomix.

Â»

Añade 60g de azúcar, 1 huevo entero, una yema de huevo y el chocolate previamente derretido al baño maría.

Â»

Mezcla hasta obtener una consistencia homogénea.

Preparación del tronco Thermomix :

Â»

Desenrolla el bizcocho, extiende 3/4 de la crema de mantequilla sobre el bizcocho.

Â»

Vuelve a enrollar el tronco y cúbrelo con el resto de la crema de mantequilla.

Â»

Haz rayas con un tenedor.

Â»

Decora el tronco con pequeños personajes navideños.

Â»

Deja enfriar en el refrigerador durante 3 horas antes de degustar este tronco de Navidad de chocolate.

Disfruta. Ñam ;)