

# Tronco de árbol

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Polvo de hornear:** 1 cdita.

**Harina:** 60 grs.

**Yemas:** 3 Unidades

**Agua fría:** 3 cdas.

**Azucar:** 100 grs.

**Fecula De Maiz:** 60 grs.

**Claras:** 3 Unidades

## Crema de chocolate

**Chocolate:** 50 g

**Manteca blanda:** 200 grs.

**Azucar impalpable:** 200 grs.

**Dulce de frambuesa:** Cantidad necesaria

**Cacao:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

- Bata las claras a nieve. Incorpore luego dos cucharadas de azúcar y bata.
- Bata las yemas con el agua fría y añada el azúcar restante.
- Incorpore las claras al batido de las yemas junto con el *harina*, la fécula de maíz y el polvo de hornear. Mezcle con movimientos envolventes.
- Coloque la masa sobre una placa forrada con papel enmantecado y enharinado. Cocine en horno caliente durante 8 minutos.
- Retire, enrolle junto con el papel y deje enfriar.

## Crema de chocolate

- Derrita el *chocolate*.
- En un bowl bata la *manteca* junto con el azúcar impalpable. Agregue luego las yemas y el cacao. Mezcle hasta integrar.
- Por último incorpore el *chocolate* derretido y mezcle.

## Armado

- Extienda la masa y unte con dulce de frambuesa, luego añada una capa generosa de *crema de chocolate*.
- Enrolle nuevamente, retire las puntas y corte las porciones al bias.

## Presentación

- Coloque en un plato, unte con la *crema de chocolate* restante y decore con la ayuda de un tenedor.
- Sirva.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tronco-de-arbol>