

# Tronco Navideño

Tiempo de preparación: 360 Min



## Ingredientes

**Azúcar Negra:** 80 grs

**Huevos:** 4 Unidades

**Harina:** 80 g

**Polvo Para Hornear:** 1 Cucharada

**Cacao Amargo:** 20 g

**Esencia De Vainilla:** 1 Chorrito

**Miel:** 40 g

**Sal:** 1 Pizca

## Crema

**Crema de leche:** 600 cc

**Pasta de avellana y chocolate:** 350 grs

## Decorar

**Arándanos:** c/n

**Frambuesas:** c/n

**Frutillas:** c/n

## Preparación de la Receta

- Calentar la *crema* y mezclar en un bowl con la pasta de *avellana* y *chocolate* a temperatura ambiente y dejar reposar 5 minutos.
- Mezclar hasta tener una *crema* lisa brillante.
- Llevar a heladera por 6 horas.
- Con batidora manual montar hasta tener una *crema* firme y sostenida.

## Pionono

- Romper en batidora con globo la liga de los huevos y agregar azúcar negra. Batir a blanco.
- Añadir sin parar de batir miel, esencia de vainilla y batir hasta punto letra.
- Incorporar *harina* y cacao amargo tamizado, sal, polvo de hornear con movimientos envolventes.

- Volcar en placa de 30x 40 con rocío vegetal y papel *manteca*. Estirar prolijamente y cocinar a 190° C por 10 minutos.
- Apenas sale del horno espolvorear con cacao amargo, y con el mismo papel *manteca* arrollar y reservar así.

## Armado

- Estirar el pionono dejando para arriba lo que estuvo en contacto con el papel *manteca* en la cocción.
- Untar prolijamente con la mitad de la *crema* del rellano.
- Enrollar y cubrir con el resto del relleno
- Decorar con frutillas, frambuesas y *arándanos* por encima.
- Mantener en frío antes de consumir.

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