



TRONCO DE NAVIDAD RELLENO DE TRUFA



Ingredientes:

Para el Bizcocho genovés:

- ✓ 4 huevos
- ✓ 100 gr de azúcar
- ✓ 120 gr de harina de repostería
- ✓ Una pizca de sal

Para el relleno:

- ✓ 500 ml de nata líquida para montar
- ✓ 60 gr azúcar
- ✓ 200 gr chocolate de cobertura

Para la cobertura:

- ✓ 200 gr de chocolate de cobertura
- ✓ Aceite de Girasol Masiasol La Masía

Preparación:

- Paso 1** Calentamos la nata junto al azúcar y llevamos a ebullición. Retiramos del fuego e incorporamos el chocolate. Removemos hasta fundir y dejamos enfriar. Tapamos con papel film y reservamos mínimo 4 horas.
- Paso 2** Separamos las yemas y las claras. Montamos las claras con una pizca de sal. Añadimos el azúcar poco a poco. Añadimos las yemas batidas y removemos suavemente. Incorporamos la harina tamizada y removemos. Sobre papel de horno, extendemos. Horneamos 12 minutos a 180 grados con el horno precalentado. Reservamos enrollado con un trapo húmedo.
- Paso 3** Montamos el relleno de trufa con las varillas. Extendemos en el bizcocho y enrollamos. Añadimos Aceite de Girasol Masiasol La Masía al chocolate y derretimos en el microondas 30-50 segundos. Extendemos sobre el bizcocho sobre una rejilla. Dejamos enfriar 2 horas mínimo.

Notas El relleno podemos dejarlo hecho el día antes.
