



TRONCO NAVIDEÑO

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 75 minutos

 Postre

INGREDIENTES

Para el tronco

- 4 huevos
- 2 yemas de huevo
- 1/4 tazas de azúcar
- 1 cucharada de vainilla líquida
- 3/4 tazas de harina de trigo, cernida
- 3 cucharadas de margarina La Villita sin sal, derretida
- 1 taza de crema de chocolate

- 1 taza de frambuesa, en trozos

Para el betún

- 1/3 tazas de margarina La Villita sin sal
- 1/4 tazas de cocoa en polvo
- 1/4 tazas de azúcar glass

MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, prepara el mejor postre navideño de todos los tiempos.

Precalentamos nuestro horno a 180 °C. En un recipiente, colocamos los huevos, las yemas, el azúcar y la vainilla. Batimos hasta conseguir que espesen, esponjen y tomen un color más pálido.

Añadimos la harina poco a poco y batimos con movimientos envolventes. Agregamos la margarina previamente derretida y batimos hasta incorporar. Vertemos la mezcla en una charola forrada con papel encerado y horneamos por 12 minutos o hasta que esté ligeramente dorado de las orillas. Espolvoreamos con un poco de azúcar, enrollamos y dejamos enfriar. Desenrollamos el pan y le untamos la crema de chocolate, añadimos las frambuesas y enrollamos nuevamente. Refrigeramos por 30 minutos.

Para el betún, mezclamos la margarina con la cocoa y el azúcar glas hasta que esté bien incorporado y se forme un betún. Untamos el rollo con el betún y pasamos sobre el mismo, un tenedor para formar las vetas de tronco, decoramos con hojas de menta y algunas frambuesas frescas.

¡Listo, a disfrutar!