

Tronco express de chocolate y speculoos con magimix

Tronco express de chocolate y speculoos con magimix

10 min	10 min 0 min	10 min 0 min 10 min	10 min 0 min 10 min 1/10
10 min 0 min 10 min 1/10 6	10 min 0 min 10 min 1/10 6 17	10 min 0 min 10 min 1/10 6 17 13	

10 min 0 min 10 min 1/10 6 17 13

400g de chocolate negro para postres
250g de mantequilla
200g de speculoos
100g de azúcar en polvo
1 cucharadita de café soluble
2 huevos

Con esta receta rápida y fácil de tronco de Navidad sin cocción en Thermomix, deleitarás a tus invitados durante las fiestas de fin de año

¿ Cómo hacer azúcar glas en Thermomix ?

Â»

Coloca azúcar granulada en el bol de la Thermomix.

Â»

Presiona 3 o 4 veces la función turbo de la Thermomix.

¿ Cómo derretir chocolate en Thermomix ?

Â»

Coloca el chocolate cortado en trozos en el bol de la Thermomix.

Â»

Programa 15 segundos a velocidad 6 para obtener cacao en polvo en la Thermomix.

Â»

Raspa las paredes de la Thermomix.

Â»

Cocina a velocidad 1 durante 4 minutos a 50°C.

Â»

Abre la tapa y deja que la temperatura baje a 37°C.

Â»

Añade la mantequilla para hacer la ganache de chocolate.

Â»

Programa 3 minutos a 50°C a velocidad 1.

¿ Cómo desmenuzar los speculoos en Thermomix ?

Â»

Agrega 1 cucharadita de café soluble diluido en la preparación.

Â»

Añade el azúcar glas y los huevos en el bol.

Tronco express de chocolate y speculoos con magimix

Â»

Agrega los speculoos en el bol de la Thermomix.

Â»

Programa 4 minutos a velocidad 4 para mezclar el chocolate negro con el speculoos en polvo.

¿ Cómo preparar el tronco de chocolate y speculoos ?

Â»

Coloca papel de hornear en un molde.

Â»

Vierte la preparación obtenida anteriormente.

Â»

Coloca en el refrigerador durante al menos 4 horas, luego desmolda tu delicioso tronco.

Â»

Decora tu tronco de Navidad con pequeños personajes como Papá Noel.

Disfruta de este delicioso tronco en Thermomix. ¡Harás las delicias de tu paladar ¡ Ñam ! ;)