

# Tronco de Navidad con Ferrero Rocher con magimix

## Tronco de Navidad con Ferrero Rocher con magimix

20 min	20 min 15 min	20 min 15 min 35 min	20 min 15 min 35 min 3/10
20 min 15 min 35 min 3/10 9	20 min 15 min 35 min 3/10 9 24	20 min 15 min 35 min 3/10 9 24	16

### 20 min 15 min 35 min 3/10 9 24 16

Para la ganache en el Thermomix :

250 g de chocolate con leche

250 g de crema líquida entera

5 Ferrero Rocher Para el bizcocho en el Thermomix :

110 g de azúcar

110 g de harina

4 huevos

1 sobre de azúcar vainillado

1 pizca de sal Para la decoración del tronco de Navidad en el Thermomix :

2 Ferrero Rocher

Descubre una deliciosa receta de tronco de Navidad en Thermomix para disfrutar sin moderación durante las fiestas de fin de año

Para la receta de la ganache en Thermomix :

Â»

Coloca el chocolate con leche y los Ferrero Rocher en el bol de la Thermomix y mezcla durante 10 segundos a velocidad 5.

Â»

Reserva esta preparación en un bol.

Â»

Agrega 130g de crema líquida en el bol de la Thermomix y cocina durante 7 minutos a 50°C, velocidad 3.

Â»

Añade el chocolate mezclado en el primer paso y programa 30 segundos a velocidad 3.

Â»

Agrega el resto de la crema espesa y mezcla durante 30 segundos a velocidad 3.

Â»

Coloca la mezcla en un bol en el congelador, mientras preparas el bizcocho.

Para la receta del bizcocho en Thermomix :

Â»

Precalienta el horno a 180°C.

Â»

Pon las claras de huevo y la pizca de sal en el bol de la Thermomix para montar las claras a punto de nieve.

Â»

Coloca el batidor y programa 3 minutos y 30 segundos, aumentando gradualmente la velocidad hasta 3.5.

Â»

Programa 2 minutos a velocidad 3.

Â»

## Tronco de Navidad con Ferrero Rocher con magimix

Añade gradualmente a través de la abertura de la tapa las yemas de huevo, el azúcar, el azúcar vainillado y la harina.

Â»

Coloca una hoja de papel de hornear en la bandeja del horno y vierte la masa sobre ella.

Â»

Forma un rectángulo de aproximadamente 5 mm de espesor.

Â»

Hornea durante 15 minutos.

Â»

Lava el bol de la Thermomix y el batidor.

Â»

Mételos en el congelador.

Â»

Cuando el bizcocho esté cocido, enróllalo en un paño de cocina húmedo y deja que se enfríe.

Continuación de la ganache en Thermomix :

Â»

Saca el bol, el batidor y la ganache del congelador (la ganache debe estar muy fría pero no congelada).

Â»

Coloca la ganache en el bol de la Thermomix, inserta el batidor y programa 4 minutos a velocidad 3.

Para el montaje del tronco de Navidad en Thermomix :

Â»

Desenrolla el bizcocho y úntalo con la ganache.

Â»

Vuelve a enrollarlo y corta los dos extremos para que quede bien parejo.

Â»

Cubre todo el tronco con la ganache.

Â»

Haz surcos con un tenedor.

Â»

Decora tu delicioso tronco con Ferrero Rocher y adornos navideños.

¡Disfrútalo! Ya me contarás qué tal te quedó. ¡Ñam ! ;)