

Tronco de crema de mantequilla de café con magimix

30 min	30 min 17 min	30 min 17 min 47 min	30 min 17 min 47 min 2/10
30 min 17 min 47 min 2/10 10	30 min 17 min 47 min 2/10 10 18	30 min 17 min 47 min 2/10 10 18 12	

30 min 17 min 47 min 2/10 10 18 12

Para el bizcocho :

80g de azúcar moreno

75g de harina

45g de maicena

4 huevos

1/2 sobre de levadura Para la crema de mantequilla :

250g de mantequilla sin sal

140g de azúcar

2 yemas de huevo

1 huevo

1 cucharada de extracto de café

Durante las fiestas de fin de año, en Navidad o Año Nuevo, prepara deliciosos troncos de Navidad en la Thermomix TM31, TM5 y TM6

Para hacer este tronco de Navidad en la Thermomix :

Precalienta el horno a 180°C

Para el bizcocho :

Â»

Coloca el batidor en el bol de la Thermomix.

Â»

Añade los huevos y el azúcar al bol de la Thermomix y programa 5 minutos a 37°C en velocidad 3.

Â»

Agrega la harina, la maicena y la levadura, y programa 20 segundos en velocidad 3.

Â»

Coloca una hoja de papel de hornear en la bandeja del horno.

Â»

Vierte la masa sobre el papel de hornear y extiéndela con una cuchara.

Â»

Hornea durante 12 minutos.

Â»

Enrolla el bizcocho en un paño húmedo y déjalo enfriar.

Para la crema de mantequilla :

Â»

Añade el azúcar al bol de la Thermomix, cierra el bol y pulsa 3 veces el botón turbo.

Â»

Tronco de crema de mantequilla de café con magimix

Coloca el batidor en el bol de la Thermomix.

Â»

Añade el huevo y las yemas de huevo, y programa 10 minutos en velocidad 3.

Â»

Añade trozos pequeños de mantequilla por la abertura de la tapa cada 20 segundos aproximadamente.

Â»

Agrega el extracto de café y programa 30 segundos en velocidad 3.

Para el montaje :

Â»

Desenrolla el bizcocho y extiende la mitad de la crema de mantequilla.

Â»

Enrolla el tronco.

Â»

Extiende el resto de la crema de mantequilla sobre el tronco.

Â»

Con un tenedor, haz rayas en la superficie.

Â»

Decora el tronco como desees.

Â»

Guarda el tronco en el refrigerador antes de disfrutarlo.

Te vas a deleitar con este tronco de Navidad. ¡ Mmm ! ;)