

- Tronco de Vainilla Molina con frutos rojos -



INGREDIENTES

Para el pan

- 1 CHORRITO DE EXTRACTO DE VAINILLA MOLINA
- 1 TAZA HARINA
- 1/3 CUCHARADA DE ROYAL
- 3 PIEZAS HUEVO
- 100 G AZÚCAR
- 100 G MANTEQUILLA

Para el relleno:

- 1/2 LITRO CREMA PARA BATIR
- 100 G AZÚCAR
- 150 G FRUTOS ROJOS (AL GUSTO)
- C/S COCOA

PROCEDIMIENTO

Modo de Elaboración del pan:

1. PASAMOS POR UNA COLADERA LA HARINA CON EL ROYAL.
2. SEPARAMOS YEMAS DE LAS CLARAS.
3. SUAVIZAMOS LA MANTEQUILLA HASTA QUE LOGREMOS HACER UNA POMADA.
4. EN UN RECIPIENTE PONEMOS LA MANTEQUILLA CON LA MITAD DE LA AZÚCAR, AGREGAMOS LAS YEMAS UNA A UNA SIN DEJAR DE MEZCLAR CON UNA ESPÁTULA, AÑADIMOS LA HARINA HASTA QUE SE INCORPORA PERFECTAMENTE.
5. EN UN BOWL PONEMOS LAS CLARAS Y BATIMOS CON EL GLOBO, AGREGAMOS LA OTRA MITAD DEL AZÚCAR POCO A POCO HASTA OBTENER UNA CONSISTENCIA DE MERENGUE O A PUNTO DE TURRÓN, INCORPORAMOS LA MEZCLA ANTERIOR CON UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA. MEZCLAMOS EN FORMA ENVOLVENTE.
6. EXTENDEMOS EN UNA CHAROLA SOBRE UN PAPEL ENSERADO LA MEZCLA, HASTA OBTENER UNA CAPA DELGADA. HORNEAMOS A 180°C DURANTE 10 MINUTOS.

Modo de Elaboración de la crema:

1. BATIMOS LA CREMA CON EL AZÚCAR A PUNTO DE TURRÓN.
2. AGREGAMOS LOS FRUTOS ROJOS A LA CREMA CORTADA EN RODAJAS.
3. UNTAMOS LA CREMA DE FRUTOS ROJOS EN EL PAN Y EMPEZAMOS A ENROLLAR DE FORMA UNIFORME. CORTAMOS LAS ORILLAS Y ESPOLVOREAMOS LA COCOA.
4. PODEMOS DECORAR CON NUESTROS FRUTOS ROJOS FAVORITOS.