

- Tronco navideño -



INGREDIENTES

Ingredientes para el pan:

- 1/4 DE TAZA DE ACEITE
- 1/2 TAZA DE AZÚCAR
- 2 HUEVOS
- 1/2 TAZA DE LECHE
- 1/4 DE TAZA DE COCOA POSTRELICIOSO

- 1/2 CUCHARADA DE COLORANTE ROJO O HASTA OBTENER EL TONO DESEADO
- UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA
- 3/4 DE TAZA DE HARINA
- 1/2 CUCHARADA DE POLVO PARA HORNEAR
- 1/2 CUCHARADA DE SAL
- 1/2 CUCHARADA DE VINAGRE BLANCO

- 1/2 CUCHARADA DE BICARBONATO

Ingredientes para el betún de queso crema:

- 1/4 DE TAZA DE CREMA PARA BATIR, FRÍA
- 1/2 TAZA DE QUESO CREMA, A TEMPERATURA AMBIENTE
- 1/2 TAZA DE AZÚCAR
- 1 PIZCA DE SAL
- UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

PROCEDIMIENTO

Procedimiento para el betún de queso crema:

1. USA LA BATIDORA PARA REVOLVER LA CREMA PARA BATIR DURANTE 5 A 10 MINUTOS DENTRO DE UN BOWL. RESERVA.

2. BATE EN OTRO BOWL EL QUESO CREMA, AZÚCAR, SAL Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA HASTA QUE TODO SE INCORPORA Y OBTENGAS UNA CONSISTENCIA CREMOSA.
3. A LA MEZCLA ANTERIOR, AGREGA LA CREMA BATIDA QUE HABÍAS RESERVADO Y BATE A MANO HASTA QUE SE INCORPORA. REFRIGERA.
4. PONLA EN UNA MANGA CON DUYA PARA DECORAR.

Procedimiento para el rollo de pan:

1. BATE A VELOCIDAD BAJA EL ACEITE CON EL AZÚCAR DENTRO DE UN BOWL.
2. AGREGA LOS HUEVOS Y CONTINÚA BATIENDO.
3. AÑADE LA HARINA, LA COCOA Y CONTINÚA BATIENDO.
4. INCORPORA EL COLORANTE ROJO, LA LECHE Y EL CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA.
5. POR ÚLTIMO, AGREGA EL POLVO PARA HORNEAR, SAL, BICARBONATO Y VINAGRE.
6. BATE HASTA INCORPORAR BIEN TODOS LOS INGREDIENTES.
- 7.

EN UNA BANDEJA, PON UNA HOJA DE PAPEL ENCERADO Y VIERTE LA MEZCLA.

8.

HORNEA POR 20 MINUTOS A UNA TEMPERATURA DE 180 °C.

9.

DESPEGA EL PAN Y VE ENROLLANDO POR LOS LADOS SUAVEMENTE.

10.

AGREGA EL BETÚN DE QUESO CREMA EN EL CENTRO Y DISTRIBÚYELO EN EL PAN.

11.

ENROLLA CUIDADOSAMENTE, PUEDES AYUDARTE DE ALGUIEN PARA DETENER LA CHAROLA.

12.

YA QUE TENGAS EL ROLLO, CORTA LOS BORDES DE LOS DOS LADOS PARA QUE SE VEA UNIFORME.

13.

SOBRE EL ROLLO, PON UNA PLANTILLA CON EL DISEÑO QUE MÁS TE GUSTE. EN ESTE CASO, COPOS DE NIEVE.

14.

ESPOLVOREA CON AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO.

15.

RETIRA LAS PLANTILLAS Y SIRVE.