

Postre

Tronco de navidad



Ingredientes

- # 6 huevos
- # 4 cucharadas llenas de harina
- # 4 cucharadas de cocoa
- # 1 taza de azúcar
- # 1 lata de manjar blanco
- # ¼ de crema chantilly
- # Coco rallado
- # Frutas confitadas

Preparación

Bata bien las yemas y luego vaya vertiendo de a pocos media taza de azúcar. Luego siga batiendo y cuando las yemas estén blancas póngales la harina y la cocoa cernidas. Luego revuelva todo con una cuchara de madera.

Aparte, bata las claras y vaya agregando la otra media taza de azúcar. Bata hasta que tomen punto de nieve. Una esta mezcla a la anterior preparación.

Forre una lata con papel aluminio y úntele mantequilla. Luego ponga la preparación y llévela al horno, a fuego moderado, durante 12 minutos. Desmolde sobre una servilleta espolvoreada con azúcar en polvo.

Ahora esparza el manjar blanco sobre el bizcochuelo y enrolle. Bañe con crema chantilly y espolvoree con coco rallado. Decorar con cerezas y frutas confitadas.