COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Tronco de Navidad fácil sin horno: el postre festivo que sorprenderá a todos

Receta para 8 personas

Preparación: 25 min
Total: 2 h
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- [ ] 200 gramos (tipo María o Digestive) Galletas
- [ ] 100 gramos Mantequilla
- [ ] 200 gramos Queso crema
- [ ] 200 ml Nata para montar (35% M.G.)
- [ ] 100 gramos Chocolate negro
- [ ] 2 cucharadas Cacao en polvo
- [ ] 2 cucharadas Azúcar glas
- [ ] 1 cucharadita Esencia de vainilla
- [ ] 50 ml Leche
- [ ] para decorar (opcional) Pepitas de chocolate

PREPARACIÓN

1. Empieza triturando las galletas hasta obtener una textura de polvo fino. Añade la mantequilla derretida y mezcla hasta formar una masa compacta. Coloca esta base sobre papel film y extiéndela con un rodillo formando un rectángulo.

2. En un bol, bate el queso crema con el azúcar glas y la vainilla hasta que quede suave. Aparte, monta la nata hasta que esté firme y mézclala con el queso crema mediante movimientos envolventes.

3. Funde el chocolate con la leche en el microondas o al baño maría. Deja que se temple un poco y añádelo a la mezcla anterior junto con el cacao en polvo. Remueve hasta que obtengas una crema homogénea y brillante.

4. Extiende esta crema sobre la base de galletas, dejando un pequeño margen en los bordes. Con ayuda del papel film, enrolla con cuidado la mezcla hasta formar un tronco. Asegúrate de que quede

bien apretado y envuélvelo completamente en film transparente.

---

5. Lleva el tronco a la nevera durante al menos 1 hora y media para que tome consistencia. Pasado ese tiempo, retíralo, desenrolla el film y colócalo en una bandeja. Si quieres, puedes cubrirlo con más chocolate fundido o espolvorear cacao en polvo por encima.

---

6. Para un toque final navideño, decóralo con virutas de chocolate, azúcar glas simulando nieve o unas hojas de menta.