



Dificultad:  
Media



Porciones:  
14



Tiempo:  
40 minutos

## Información Nutricional

Energía:	462 Kcal
Proteínas:	12.6 g
Grasa Total:	14.5 g
Colesterol:	75,9 mg
H. de Carbono:	69.8 g
Fibra Dietética:	0,9 g
Sodio:	128 mg

## TRONCO DE CHOCOLATE

### Ingredientes

- 5 Huevos
- 1 ½ Taza de azúcar flor
- 1 ½ Taza de harina
- 3 Cucharadas de cacao amargo
- 1 Kilo de manjar NESTLÉ®
- 100 g de cacao amargo en polvo
- 2 Tazas de almendras picadas finas 200 g

### Preparación

1.- Separa las yemas con las claras, deja las yemas en un bowl y añade la mitad de la azúcar flor, bate enérgicamente hasta aumentar su volumen y que cambien su color a más blanco. Una vez listas déjalas a un lado; en otro bowl bate las claras de huevo con la pizca de sal a punto nieve, añade poco a poco el resto de la azúcar flor batiendo continuamente hasta formar un merengue de textura firme.

2.- Agrega el merengue a las yemas batidas e integra cuidadosamente con suaves movimientos envolventes. Luego, incorpora la harina mezclada con las tres cucharadas de cacao en polvo en dos a tres tandas con la ayuda de una espátula y con suaves movimientos envolventes. Una vez todo bien homogéneo, vierte la mezcla sobre una lata de horno previamente enmantecada y también cubierta con papel mantequilla. Esparce cuidadosamente la mezcla por toda la lata dejándola de 1 cm de grosor. Lleva a horno previamente calentado a temperatura media de 170°C, hornea durante 8 a 10 minutos hasta que veas los bordes levemente dorados.

3.- Retira la preparación del horno y despega sus bordes. Voltea cuidadosamente sobre un paño limpio y sin hilachas, enrolla de inmediato y deja enfriar. Mientras mezcla el manjar NESTLÉ® con el cacao en polvo y revuelve hasta homogenizar completamente ambos ingredientes. Luego, desenrolla con cuidado y rellena con

el manjar achocolatado esparciendo por toda la plancha de bizcocho. Vuelve a enrollar y cubre con papel mantequilla presionando para dar mayor forma. Lleva a refrigeración durante 15 min.

4.- Finalmente, retira el envoltorio y sobre una fuente o plato extendido y con la ayuda de una espátula plana, cubre todo el exterior con el resto del manjar achocolatado esparciendo por todos lados; luego puedes decorar con frutos secos, coco rallado, chips de chocolate o lo que más te guste.

