NUESTRAS RECETAS

TRONCO DE CHOCOLATE Y LICOR TOSTADO PANIZO (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- 250 gr de chocolate negro
- 3 Huevos
- 100 gr de azúcar granulada
- 80 gr de harina
- 4 Cucharadas de Licor Tostado Panizo

PREPARACIÓN:

Precalentamos el horno a 180º. En un bol, batimos con la varilla eléctrica las claras de huevo, hasta que estén firmes, reservamos.

En otro bol, mezclamos las yemas de huevo con el azúcar y con la varilla eléctrica mezclamos bien, hasta que éstas doblen su volumen y tomen un color blancuzco. Agregamos lentamente la harina al huevo batido, mezclamos bien con la varilla eléctrica, hasta que se incorpore totalmente. A continuación incorporamos las claras -con movimientos envolventes con una espátula- al huevo y a la harina, suavemente, de abajo hacia arriba.

En una placa de horno forrada con papel de hornear extendemos la masa anterior, metemos en el horno y horneamos durante 10 minutos aproximadamente.

Mientras se cocina, derretimos el chocolate negro troceado y puesto al baño María. Sacamos el bizcocho del horno, untamos con Licor Tostado y luego el chocolate derretido .

Enrollamos todo a lo ancho de la bandeja procurando que se desprenda bien mientras rueda. Colocamos el tronco en una fuente al uso, y cepillamos con el chocolate restante, luego dibujamos líneas con un tenedor y lo adornamos a nuestro gusto.

Podemos decorar el tronco con frutos rojos, y dejarlo en un lugar fresco y seco, pero no en el frigorífico... ¡Buen provecho!