



# Tronco de Nata y Almendras

6 raciones



Nivel fácil

hasta 15 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

Un Cuenco  
varillas eléctricas  
Bandeja para horno 20x30 cm  
Papel de horno  
Espátula  
Tamiz

### Para el bizcocho:

5 huevos  
150 g azúcar  
150 g harina  
20 g mantequilla

### Para el relleno y decoración:

400 ml nata para montar  
40 g azúcar glas  
1 sobre de Natafix Dr. Oetker  
1 cda de dulce de leche  
1 paquete de Almendras crocanti Dr. Oetker

## Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 170°C con ventilación arriba y abajo.
- 2 Preparar la bandeja para horno con papel vegetal.
- 3 Derretir la mantequilla y dejar enfriar.

## Para el tronco:

- 4 Colocar los huevos y el azúcar en un cuenco y batir con varillas eléctricas a máxima velocidad durante 8'.
- 5 Tamizar la harina sobre la mezcla de huevos batidos e incorporar con espátula en movimientos envolventes.
- 6 Añadir por último la mantequilla derretida y mezclar suavemente con espátula hasta incorporar.
- 7 Verter la mezcla en la bandeja para horno y hornear durante 12'.





- 8 Retirar el bizcocho del horno y de la bandeja. Enrollar el bizcocho y dejar enfriar así para que tome la forma del tronco.

### Para el relleno:

- 9 Batir la nata, el azúcar y el Natafix con varillas eléctricas hasta que la nata esté espesa.
- 10 Separar dos cucharadas de nata montada y mezclar en otro cuenco con el dulce de leche.
- 11 Desenrollar el bizcocho y rellenarlo con la nata montada. Espolvorear 3 cucharadas de Almendras Crocanti y volver a enrollar el tronco.
- 12 Untar el tronco por fuera con la mezcla de nata y dulce de leche y rebozar con el resto de Almendras Crocanti.

