Tronco di Natale

Pubblicato: 09-03-2020 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

Per la base:

- 1 kg. di castagne
- 2 cucchiai di latte
- 1 presa di sale

Per lo sciroppo:

- 100 gr. di zucchero
- 65 gr. di acqua
- ½ bustina di vanillina
- 30 gr. di burro
- 1 cucchiaio di maraschino o rum

Per la crema:

- 170 gr. di burro
- 170 gr. di zucchero a velo
- 1 tuorlo
- 65 gr. di cacao zuccherato
- ½ bustina di vanillina

Preparazione:

Fate lessare le castagne in abbondante acqua salata, poi sbucciatele e passatele al setaccio.

Mentre le castagne cuociono, preparate la crema e lo sciroppo.

Per la crema: lavorate il burro in una ciotola, appena è morbido versatevi la zucchero e il tuorlo e lavorate 20 minuti, poi aggiungete il cacao, la vanillina e amalgamate bene.

Per la sciroppo: mettere al fuoco in una casseruola lo zucchero con l'acqua e la vanillina e fate bollire per circa 8 minuti, finchè diventi piuttosto denso, fuori dal fuoco unitevi il burro a pezzetti e il liquore.

Versate il latte e lo sciroppo sulle castagne passate al setaccio e lavorate l'impasto formandone una palla. Spianatelo sopra un foglio di carta forno unta d'olio, spalmatelo di crema adoperandone solo un terzo, quindi arrotolatelo.

Tagliate obliquamente un piccolo pezzo di tronco e unitelo lateralmente in modo da formare un piccolo ramo.

Tronco di Natale

Pubblicato: 09-03-2020 da: Rita Caverzan

Copritelo con la restante crema, con una forchetta fate delle striature per formare la corteccia e decoratelo con dei canditi a piacere.