

Tronco de Navidad de Mango y Coco Tropical



INGREDIENTES

Para el bizcocho:

- 4 huevos grandes (separar claras y yemas)
 - 100 g de azúcar blanca
 - 100 g de harina de trigo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
 - 1 pizca de sal

Para el relleno tropical:

- 200 g de pulpa de mango fresco o en conserva
 - 200 ml de crema de coco
- 150 ml de nata para montar (crema batida)
 - 50 g de azúcar glas
- 1 cucharadita de ralladura de limón

Para la cobertura:

- 200 g de chocolate blanco
- 100 ml de leche de coco
- Coco rallado para decorar
- Trozos de mango fresco o caramelizado



PREPARACION

Prepara el bizcocho:

- Precalienta el horno a 180°C y forra una bandeja rectangular con papel de horno.
- Bate las claras con la pizca de sal hasta obtener picos firmes. Incorpora el azúcar poco a poco mientras sigues batiendo.
- Añade las yemas una a una, batiendo a velocidad baja, y luego incorpora la esencia de vainilla.
- Tamiza la harina y agrégala a la mezcla con movimientos envolventes para mantener el aire.
- Extiende la mezcla en la bandeja uniformemente y hornea durante 10-12 minutos, hasta que esté ligeramente dorado.
- Al sacar el bizcocho del horno, colócalo sobre un paño húmedo y enróllalo suavemente mientras se enfría.

Prepara el relleno tropical:

- Bate la crema de coco con la nata y el azúcar glas hasta que tome una textura espesa y cremosa.
- Tritura el mango hasta obtener un puré suave. Mezcla con la ralladura de limón.
 - Incorpora el puré de mango a la crema de coco, mezclando suavemente.

Rellena el tronco:

- Desenrolla el bizcocho con cuidado y extiende una capa generosa del relleno tropical.
- Vuelve a enrollar el bizcocho con cuidado, apretando ligeramente para que no se rompa. Envuelve en papel film y refrigera durante 1 hora.

Prepara la cobertura:

- Derrite el chocolate blanco con la leche de coco al baño maría o en intervalos cortos en el microondas.
 - Deja enfriar un poco y cúbrelo sobre el tronco de bizcocho de manera uniforme

Decora y sirve:

- Espolvorea coco rallado por encima para un efecto de "nieve tropical".
- Añade trozos de mango fresco o caramelizado para un toque final colorido.
- Opcional: puedes incluir hojas de menta para darle un aire fresco y navideño

TIPS NAVIDEÑOS

Un excelente tip navideño para el **Tronco de Navidad de Mango y Coco Tropical** es preparar la crema de coco con antelación y dejarla enfriar bien antes de usarla como relleno. Esto no solo asegura que tenga una textura firme y fácil de extender, sino que también intensifica su sabor, ya que los ingredientes tendrán más tiempo para fusionarse.

Para darle un toque extra festivo, puedes usar ralladura de limón o lima en la crema de coco para resaltar el frescor tropical, y decorar el tronco con pequeñas estrellas de mango cortadas con un molde para

galletas. ¡Este detalle hará que tu postre sea un verdadero espectáculo navideño tropical! 🌴 🎄

