la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Tronco navideño de galletas Oreo

2h · 8 raciones · 638 kcal

Ingredientes

- **440 gr** galletas oreo
- **60 gr** mantequilla
- **100 gr** de leche

RELLENO

- **150 gr** de queso cremoso
- **100 gr** de nata para montar (crema para batir)

COBERTURA Y DECORACIÓN

- **200 gr** de chocolate negro para fundir
- **100 gr** de nata (crema para batir)
- Azúcar glas

POR RACIÓN

Proteínas	**6,8 g**
Grasas	**43 g**
Hidratos	**55 g**
Fibra	**4,4 g**

Elaboración

1. Separar galletas y relleno.
2. Trituramos las galletas y reservamos el relleno.
3. Añadimos mantequilla fundida y leche a las galletas trituradas y formar una masa compacta.
4. Extender y dar forma rectangular a la masa.
5. Preparamos el relleno batiendo el queso crema con el relleno de las galletas hasta obtener una cremita.
6. Montamos la nata y se la añadimos a la mezcla.
7. Ponemos nuestro relleno encima de la masa de galletas y enrollamos. Lo envolvemos y reservamos en la nevera un mínimo de 2 horas.
8. Cortamos los 2 extremos y los colocamos encima y en un lateral para simular un tronco y preparamos la cobertura de ganache de chocolate.
9. Ponemos a baño maría la nata y el chocolate hasta que el chocolate esté fundido y bien integrado con la nata. Cubrimos nuestro tronco con el ganache. Dejamos endurecer en la nevera. Podemos decorar con hojas de obleas y coco rallado por encima.
10. En esta ocasión lo decoramos solo con un poco azúcar glas.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos