



Bimby: Tronchetto di capodanno - [Visualizza sul sito](#)
di rilù

ingredienti: 100g zucchero, 125g farina, 4 uova, 1/2 bustina di lievito, scorza di limone. Per la farcitura: 500g latte, 100g zucchero, 50g farina, 3 tuorli d'uovo, 400g panna, 30g cacao amaro, mandorle e gherigli di noci.

Preparazione: inserire nel boccale zucchero e scorza di limone: portare lentamente a vel.turbo per 1 minuto. Aggiungere uova e farina: 1 minuto vel.5. Unire il lievito:10 secondi vel 4. Stendere su una placca da forno un foglio di carta forno e versare l'impasto allargandolo fin tanto che copra tutta la superficie. Cuocere in forno preriscaldato 200° per 10 minuti. Sfnare il pan di spagna, ricoprirlo con un altro foglio di carta da forno e arrotolarlo.

Mettere nel boccale latte, zucchero, farina e uova: 7 minuti 80° vel.4. Srotolare il pan di spagna, togliere il foglio superiore di carta forno e stendervi la crema ancora calda. Arrotolarlo nuovamente, avvolgerlo in carta stagnola e lasciarlo raffreddare. Posizionare la farfalla nel boccale ben freddo e introdurre la panna:2 minuti vel.2-3. Mettere la panna in una siringa da pasticciare e decorare il tronchetto ottenuto. Spolverizzare con cacao amaro in polvere e guarnire con mandorle e gherigli di noci.