



PASTEL DE NAVIDAD

Tiempo:

Personas:

Dificultad:



2h



8 personas



Difícil

Ingredientes

PARA EL PASTEL

Huevos enteros	4
Yogurt entero	250ml
Mantequilla	120g
Azúcar	125g
Harina	200g
Fécula de maíz (almidón)	150g
Levadura para repostería	1 paquete
Pizca de sal	1
Una cucharada de vainilla	

PARA EL RELLENO

Crema	200g
Chocolate líquido	300g

Instrucciones

1. Para el pastel:

- Separar las yemas de las claras de los huevos.
- En un tazón, batir la mantequilla a temperatura ambiente y la mitad del azúcar.
- Agregar 2 yemas de huevo y mezclarlas muy bien. Agregar vainilla y yogurt.
- Tamizar la levadura y añadirla a la mezcla.
- En otro recipiente, con una batidora eléctrica, batir las 2 yemas de huevo restantes hasta que sean blancas y espumosas. Después, añadir poco a poco el resto del azúcar y batir hasta que queden firmes.
- Engrasar un molde (24cm de diámetro) y hornear a 180°C durante 45-50min. Probar con la punta del cuchillo para asegurarse que este cocido.

2. Para el relleno:

- Verter la crema en una cacerola y calentar a fuego lento. Cuando empiece a hervir, quitar del fuego, añadir el chocolate y dejarlo derretir. La mezcla debe ser cremosa y consistente. Dejarla enfriar.
- Con un palillo, cortar la figura de un arbolito y de una estrella.
- Con un colorante en polvo dorado, espolvorear la estrella de azúcar y déjalo endurecer al aire libre durante una hora.
- Cortar el pastel a la mitad horizontalmente. Con una espátula, esparcir el ganache de chocolate. Después, decorar con Ferrero Rocher todo el rededor del pastel.
- Por último, colocar la estrella arriba del arbolito con un palillo. Ponerlos en el centro del pastel.