



PASTEL DE NAVIDAD

Tiempo:

120 minutos

Personas:

8 personas

Dificultad:

Difícil

Ingredientes

PARA EL PASTEL

Huevos enteros	4
De yogurt entero	250ml
De mantequilla	120g
De azúcar	125g
De harina	200g
De fécula de maíz (almidón)	150g
De levadura para repostería	1 paquete
Pizca de sal	1
Una cucharada de vainilla	

PARA EL RELLENO

De crema	200g
De chocolate líquido	300g

Instrucciones

1. Para el pastel:

- Separa las yemas de las claras de los huevos.
- En un tazón, bate la mantequilla a temperatura ambiente y la mitad del azúcar.
- Agrega 2 yemas de huevo y mézclalas muy bien. Añade vainilla y yogurt.
- Tamiza la levadura y añádela a la mezcla.
- En otro recipiente, con una batidora eléctrica, bate las 2 yemas de huevo restantes hasta que estén blancas y espumosas. Después, añade poco a poco el resto del azúcar y bate hasta que queden firmes.
- Con una cuchara grande de metal, incorpora suavemente la mitad de las claras de huevo a la mezcla de mantequilla. Repite con las claras de huevo restantes.
- Engrasa un molde (24 cm de diámetro) y hornea a 180°C durante 45-50 minutos. Prueba con la punta del cuchillo para asegurarte de que esté cocido.

2. Para el relleno:

- Vierte la crema en una cacerola y calienta a fuego lento. Cuando empiece a hervir, quita del fuego, añade el chocolate y deja que se derrita. La mezcla debe ser cremosa y consistente. Déjala enfriar.
- Con un palillo, corta la figura de un arbolito y de una estrella.
- Con un colorante en polvo dorado, espolvorea la estrella de azúcar y deja que endurezca al aire libre durante una hora.
- Corta el pastel por la mitad horizontalmente. Con una espátula, esparce el ganache de chocolate. Después, decora con Ferrero Rocher en dos filas junto a los bordes del pastel.
- Finalmente, coloca la estrella encima del arbolito con un palillo. Ponlos en el centro del pastel.