PASTEL DE NAVIDAD

Duración: 2h

Raciones: 8 persons

Nivel: Difícil

Ingredientes

PARA EL PASTEL	CANTIDAD
Huevos enteros	4
Yogur entero	250ml
Mantequilla	120g
Azúcar	125g
Harina	200g
Maicena	150g
Sobre de levadura	1
Sal	1 pizca
Vainilla	

PARA EL RELLENO	CANTIDAD
Nata	200g
Chocolate con leche	300g

Pastel de Navidad ~ instrucciones

1. Precalienta el horno a 180°C. Engrasa un molde de horno (aprox. 24cm de diámetro). Cubre el fondo y los laterales con papel de horno.
2. Separa las yemas de las claras.
3. En un bol, bate la mantequilla a temperatura ambiente con la mitad del azúcar.
4. A continuación añade 2 yemas de huevo y mezcla muy bien. Añade la vainilla y el yogur.
5. Tamiza la levadura y añádela a la mezcla.
6. En otro bol, con una batidora eléctrica, bate las otras dos claras de huevo hasta conseguir una textura esponjosa y blanca. Añade poco a poco el azúcar restante y bate hasta conseguir picos firmes.
7. Con una cuchara metálica grande, incorpora la mitad de las claras de huevo a la mezcla de mantequilla. Repite el proceso con el resto de las claras de huevo.
8. Coloca la masa en el molde y hornea a 180°C durante unos 45-50 min. Pasado este tiempo, comprueba con un palito que la masa esté cocida.
9. Relleno de ganache de chocolate con leche: Pon la nata en una cazuela y cuece a temperatura baja. Cuando empiece a hervir, retira la cazuela del fuego, añade el chocolate y deja que funda. La mezcla debe ser suave y consistente. Deja enfriar.
10. Con un stick de pasta de chocolate dibuja la forma de un pequeño abeto con una estrella en lo alto.
11. Cubre la estrella con colorante alimentario dorado en polvo y déjala en el horno durante una hora para que se vaya endureciendo.
12. Corta el pastel por la mitad. Con la ayuda de una espátula, unta el interior con la ganache de chocolate con leche. Seguidamente, coloca los Ferrero Rocher en dos filas a lo largo de los extremos del pastel.

13. Para acabar, introduce un palito en el medio del árbol y la estrella para fijarla al pastel.