



NIDO DE CHOCOLATE CON HUEVOS DE PASCUA

INGREDIENTES:

- 30g de azúcar
- 2-3 trozos de piel de naranja (sin nada de parte blanca)
- 120g de leche
- 30g de mantequilla
- 15g de levadura prensada fresca
- 1 yema de huevo
- 300g de harina de fuerza
- 1 pellizco de sal
- 150g de crema de cacao y avellanas
- 2-3 huevos de chocolate
- 1 trozo de chocolate negro (para hacer virutas)
- 1 trozo de chocolate blanco (para hacer virutas)

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el azúcar y la piel de naranja y pulverice **15seg/vel.10.**
2. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso y agregue la leche, la mantequilla y la levadura. Caliente **1min/37°C/vel.2.**
3. Añada la yema y mezcle **4seg/vel.3.**
4. Incorpore la harina y la sal y amase **2min/espiga.** Retire la masa del vaso y dele forma de bola. Deje reposar dentro de una bolsa de plástico hasta que doble su volumen (aprox. 1 hora, en función de la temperatura ambiente).
5. Precaliente el horno a 180°C. Forre una bandeja de horno con papel de hornear.
6. Ponga la masa sobre la superficie de trabajo espolvoreada con harina y extiéndala con ayuda de un rodillo, hasta tener un rectángulo de aprox.40x50cm. Úntela con la crema de cacao y enróllela por la parte más ancha de los extremos hacia el centro (obtendrá 2 rollos iguales). Haga un corte a lo largo para separar los rollos y luego corte el rollo a lo largo sin llegar al final para que se vean las capas. Coloque los rollos en la bandeja de horno, uno a continuación del otro y forme una espiral con la parte abierta hacia arriba.
7. Hornee durante 20-25 minutos (180°C). retire del horno y deje enfriar.
8. Decore con los huevos de chocolate y virutas de chocolate echas con un pelador de verduras. Corte en porciones y sirva.

Silvia Gómez del Pulgar

Team Leader Thermomix

www.thermomix-sabadell.es/silviagomez