



# Tronco de Navidad



### Ingredientes:

- 2 Boniatos
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de harina baja en proteínas
- 2 cucharadas de coco rallado
- 2 cucharadas de patata deshidratada (la de puré)
- un chorrito de leche Prozero
- 3 onzas de chocolate bajo en proteínas
- Guindas y azúcar glasa para decorar

### Preparación:

Cocer los moniatos al horno, una vez fríos mezclarlos con azúcar, coco, patata y la harina. Si la masa queda muy pegajosa se puede agregar más harina o puré de patatas. Poner un papel vegetal en la bandeja del horno y otro papel vegetal por encima para que la masa no se pegue en el rodillo. Una vez extendida pintar la masa con el chocolate previamente derretido con el chorrito de leche. Una vez pintado ir enrollando la masa ayudándose del papel vegetal. Meter en el horno previamente caliente a unos 180° durante 30 minutos. Dejar enfriar y pintar con el chocolate que nos ha sobrado. Decorar con guindas, pan de ángel, glasa o cómo más guste.