

Brazo gitano

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mavillum · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

0

200 gr	Azúcar
	Azúcar glass
	Crema pastelera
100 gr	Harina repostería
6	Huevos

ELABORACIÓN

Se separan las yemas de las claras.

Se mezclan las claras con el azúcar y la harina, tiene que quedar bien mezclado.

En una bandeja de horno la untamos con mantequilla, le ponemos un papel para horno y también lo untamos y lo espolvoreamos con harina.

Calentamos el horno a 180 grados.

Subimos las claras a punto de nieve. Y las mezclamos con la mezcla anterior con movimientos envolventes.

Ponemos la mezcla en la bandeja y la horneamos a 180 grados durante diez minutos.

Se saca del horno en caliente y se pone una capa del relleno cerca del borde se le da una vuelta, se pone un poco más de relleno, otra vuelta y hasta que le hayamos dado toda la vuelta.

Se puede rellenar también de chocolate, trufa, nata, mermelada,...