

Brazo gitano algarroba (arrollado de algarroba)

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

Brazo de gitano (Pionono)

2 Huevos

1 cucharada/s Miel

60 gr Harina integral - de trigo orgánica super-fina

3 cucharada/s Harina algarroba

Relleno

6 Melocotones

300 gr Requesón

4 Vainilla - gotas

ELABORACIÓN

Brazo gitano (Pionono):

Batir los huevos con la miel hasta que estén espumosos. Incorporar la harina tamizada con la algarroba, en forma de lluvia, uniendo suavemente. Verter sobre una placa cubierta con papel manteca aceitado y hornear a temperatura máxima durante 10 minutos. Retirar y desmoldar sobre un repasador húmedo. Dejar entibiar y rellenar. Cubrir con Chantilly de requesón. (ricota), decorar con trocitos de durazno y dejar enfriar. Relleno:

Licuar los duraznos, reservando algunos para la decoración, junto a la ricota y la vainilla.