

Brazo gitano

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

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,...