la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Brazo de gitano relleno de crema pastelera

10 raciones · 305 kcal

Ingredientes

PLANCHA DE BIZCOCHO

- **8** huevos
- **240 gr** de azúcar
- **240 gr** de harina de trigo (todo uso)
- Pizca de sal
- Esencia de vainilla

RELLENO

- Crema pastelera

COBERTURA

- Nata montada
- Almendras laminadas

POR RACIÓN

Proteínas	**9,2 g**
Grasas	**7,9 g**
Hidratos	**50 g**
Fibra	**1 g**

Elaboración

1. Separar las claras de las yemas
2. Añadir la pizca de sal a las claras y empezar a batir; cuando estén un poco montadas, añadir el azúcar (unos 120 gr) poco a poco y batir hasta que estén bien firmes
3. Batir las yemas con el resto del azúcar (120 gr) hasta doblar volumen y obtener una mezcla blanquecina
4. Añadir la esencia de vainilla y batir hasta integrar
5. Añadir las claras montadas a la crema de yemas en 3 veces, con movimientos envolventes para que no baje la masa y quede bien esponjosa
6. Una vez integrado todo, añadir la harina tamizada previamente, en 3 veces y con movimientos envolventes
7. Pasar a la bandeja, con el horno precalentado a 180° con calor arriba y abajo, unos 15/20 minutos, hasta verlo ligeramente dorado
8. Una vez listo y con el bizcocho aún caliente, enrollarlo sobre un papel de horno o un paño de cocina
9. Dejar enfriar completamente enrollado y preparar el relleno, en este caso crema pastelera
10. Una vez frío, desenrollar el bizcocho y rellenar con la crema
11. Volver a enrollar y dejar un mínimo de 1 hora en la nevera, y decorar con nata montada y almendras laminadas

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos