la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Brazo de nata y fresas

1h · 8 raciones · 489 kcal

Ingredientes

- **24** bizcochitos
- Cacao
- **1** tazón de leche caliente

RELLENO

- **500 ml** nata para montar
- **100 gr** de azúcar
- Fresas

POR RACIÓN

Proteínas	6,2 g
Grasas	32 g
Hidratos	45 g
Fibra	2,6 g

Elaboración

1. Montamos la nata con el azúcar
2. Ponemos en la mesa papel film a modo de base para facilitar el formado del brazo después
3. Bañamos los bizcochos en la leche con cacao y vamos colocando sobre film transparente
4. Que queden bien impregnadas para que no rompan después al doblar
5. Ponemos el relleno encima y cerramos con ayuda del film
6. Reservamos en la nevera mínimo 1 hora
7. Cubrimos con cacao y decoramos al gusto

Hecho con CookNest

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