

Brazo de gitano

Ingredientes:

- 125 g de harina
- 125 g de azúcar
- 5 huevos
- 1/2 limón



Modo de hacerlo:

Paso 1: Preparar una bandeja del horno, con un papel blanco engrasado y espolvoreado con harina.

Paso 2: Cascar los huevos y separar las yemas de las claras; rallar la piel del limón.

Paso 3: Batir las yemas con el azúcar e incorporar un poco de piel de limón rallada; batir las claras a punto de merengue, añadirlas a las yemas; incorporar la harina mezclando despacio con una espátula de madera.

Paso 4: Extender sobre la bandeja la pasta preparada; alisarla hasta que tenga 1/2 centímetro de espesor.

Paso 5: Encender el horno a medio fuego; meter la bandeja durante 10 minutos; sacar del horno; desprender la pasta de la bandeja y colocar sobre un papel espolvoreado con harina.

Paso 6: Colocar en la pasta una capa de crema espesa, chocolate o nata batida y enrollar dándole la forma de brazo. Envolverlo en un trapo húmedo para que no se cuartee y dejar enfriar.

Paso 7: Retirar el trapo, colocar el brazo en una bandeja apropiada y cubrir con nata, chocolate, azúcar glas o lo que se quiera y servir.

On egin!