

Las recetas de la Abuela/o

Platos de Navidad

3

BRAZO GITANO

POR: DOLORES BARAJAS

INGREDIENTES

3 huevos
75g de azúcar
75g de harina
1 sobre de levadura
Azúcar glas para decorar

PROCEDIMIENTO

Separar las yemas de las claras. Montar las claras a punto de nieve, cuando estén montadas agregar la mitad del azúcar, reservar. Batir las yemas con el azúcar restante y batir hasta que este blanquecina.

Juntar las dos masas envolviéndolas no batiendo para que no se bajen. Juntar la harina con la levadura y tamizar encima de las claras y yemas y envolver bien.

La bandeja de horno la cubrimos con papel de hornear y vertemos la masa, ponemos en el horno que hemos precalentado a 180° unos 8 minutos, observar que no se dore demasiado.

Enrollamos la masa caliente con el mismo papel para que coja forma y dejamos enfriar.

Ya tenemos el brazo gitano para rellenar con lo que nos apetezca. Crema pastelera, chocolate, nata, mermelada etc. Lo cubrimos con salsa de chocolate o azúcar glas.