

BRAZO DE GITANO



INGREDIENTES

1. 5 Huevos
2. 140 g de Azúcar
3. 1 cucharadita de azúcar vainillado o ½ cucharadita de vainilla líquida.
4. 120 g de harina de repostería
5. 1 pellizco de sal

CREMA DE RELLENO

1. 300 g de leche
2. 2 huevos
3. 2 yemas de huevo
4. 30 g de harina de repostería
5. 60 g de azúcar
6. 1 cucharadita de vainilla líquida

MONTAJE

2 cucharadas de azúcar glas



thermomix

Mari Benavides

Agente Comercial

Thermomix

PREPARACIÓN

BIZCOCHO

1. Precaliente el horno a 180°. Forre la bandeja del horno (30x40) con papel de hornear y reserve.
2. Coloque la mariposa en las cuchillas. Ponga en el vaso los huevos, 120 g de azúcar y el azúcar vainillado y bata 6 min/37°C/vel4. Después, bata 6 min/vel4.
3. Añada la harina y la sal alrededor de la mariposa y mezcle 4 seg/vel3. Retire la mariposa y termine de mezclar suavemente con la espátula. Vierta la mezcla

En la bandeja preparada y extiéndala por toda la superficie con la espátula.

4. Hornee durante 12 m (180°C). Mientras tanto, aclare el vaso. Desmolde el bizcocho en caliente sobre un paño de cocina limpio y espolvoreado con 20 g de azúcar. Enróllelo junto con el paño por la parte más estrecha y después, envuelva todo con papel de aluminio.

Deje enfriar y prepare mientras tanto la crema del relleno.

CREMA DE RELLENO

5. Ponga en el vaso todos los ingredientes de la crema y programe 7 min/100°C/vel4, vierta en una manga pastelera y deje templar (aprox. 1 hora)

MONTAJE

6. Desenrolle el bizcocho y retire el paño. Ponga 2 cordones de crema en un extremo del bizcocho y ponga encima de los 2 cordones un tercero para que el relleno sea más grueso en el centro. Extienda el resto de la crema en una capa fina y enrolle apretando bien para evitar que queden huecos. Reserve 1 hora aprox en el frigorífico. Espolvoree con azúcar glas.