

Brazo de gitano sin gluten relleno

INGREDIENTES para 6 personas

- 120 g de harina sin gluten Celipan
- 120 g de azúcar
- 4 huevos tamaño grande de 63g
- Una cucharadita de azúcar vainillado
- Un pellizco de sal

INGREDIENTES para el relleno de nata montada

- 50-80 g de azúcar glass
- 500 g de nata para montar(min35% M.G.)
- Un poco de azúcar glas para decorar o cobertura de chocolate para pintar el brazo una vez relleno.



PREPARACIÓN:

1. Precalear el horno a 180°
2. Poner en el vaso la mariposa y añadir el azúcar, el azúcar vainillado y los huevos. Batir durante **6 min/37°/vel 3,5**. Al acabar, volver a programar **6 min/vel 3,5**.
3. Añadir la harina, la sal y mezclar **10 seg/vel 3,5**. Si no ha quedado bien mezclado mezclar **5 seg/vel 3,5**.
4. Poner un papel de horno en la bandeja del horno y echar la masa. Estirar con la espátula para que nos quede la masa uniforme.
5. Introducir en el horno a 180° durante **7 min** aprox. Hasta que la masa este firme al tacto.
6. Mojar una hoja de papel de horno debajo del grifo y cuando saquemos el genovés del horno ponemos el papel escurrido encima del bizcocho plancha y le damos la vuelta. Sacamos con cuidado el papel que está pegado y con el húmedo enrollamos a lo largo el genovés. Lo dejamos enfriar.
7. Mientras montamos la nata. La introducimos en el vaso, ponemos la mariposa y la montamos a **vel 3,5** hasta que este montada. Le podemos dar una consistencia más fuerte montándola con una cucharada sopera de Philadelphia. Añadir el azúcar glas y mezclar unos segundos más. Poner en una manga pastelera y hacer tiras de nata con el bizcocho desenrollado, ya frio. Volver a enrollarlo y decorar con un poco de azúcar glas o pintándolo con un poco de chocolate deshecho con un poco de leche.

