

# BRAZO GITANO DE CREMA DE CAFÉ



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** MARIBEL



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

PARA EL BIZCOCHO SALGA MÁS ESPONJOSO LOS HUEVOS DEBEN ESTAR MUY BIEN MONTADOS

**Descripción:**

## Ingredientes para 10 personas :

- 1 LITRO de INGREDIENTES, PARA LA CREMA DE CAFÉ: LECHE
- 2 UNIDADES de CANELA EN RAMA
- O HE PUESTO DE NARANJA POR QUE NO TENÍA LIMÓN, de CÁSCARA DE LIMÓN
- 6 YEMAS DE HUEVO
- 95 GR. de MAIZENA
- 1 CUCHARADA de CAFÉ SOLUBLE
- 200 GR. de AZÚCAR
- LAS SEIS CLARAS QUE NOS SOBRAN Y TRES HUEVOS ENTER de PARA EL BIZCOCHO: HUEVOS
- 6 CUCHARADAS de AZÚCAR
- 6 CUCHARADAS de HARINA
- MEDIO VASO de PARA EL JARABE: AGUA
- 4 CUCHARADAS de AZÚCAR
- 1 BUEN CHORO, de ANÍS DULCE

## Preparación:

### Paso 1

Del litro de leche, apartamos una poca en un bol, el resto la ponemos en un cazo con la canela y la naranja, la dejamos que hierva.

### Paso 2

En el bol que habíamos apartado la leche, agregamos el azúcar, el café, la maizena y las yemas de huevo, lo mezclamos todo con el batidor para que no queden grumos.

### **Paso 3**

*Cuando la leche empiece a hervir vamos agregando poco a poco y sin parar de remover a la mezcla de los huevos y la maicena, enseguida la vertemos de nuevo en el cazo y seguimos removiendo hasta que espese.*

### **Paso 4**

*La volcamos en un recipiente, dejamos enfriar unos minutos y la tapamos con films transparente para que no se reseque.*

### **Paso 5**

*Para el bizcocho cubrimos una placa de horno con papel de cocina y lo pintamos con aceite.*

### **Paso 6**

*Montamos los huevos con el azúcar, hasta que hallan triplicado su volumen y estén blanquecinos.*

### **Paso 7**

*Con la ayuda de colador, vamos poniendo la harina poco a poco y la mezclamos con movimientos envolventes.*

### **Paso 8**

*Extendemos la masa sobre la placa del horno precalentado y lo ponemos a 180° durante 10 minutos aproximadamente.*

### **Paso 9**

*Extendemos un paño limpio y lo espolvoreamos de azúcar.*

### **Paso 10**

*Ponemos el bizcocho sobre el paño y retiramos el papel.*

### **Paso 11**

*Con la ayuda del paño lo liamos y esperamos a que se enfríe. Mientras hacemos un jarabe con el azúcar, el café, el anís y medio vaso de agua.*

### **Paso 12**

*Lo calamos con este jarabe y cubrimos con la crema.*

### **Paso 13**

*Lo volvemos a enrollar ayudándonos con el mismo paño y recortamos las puntas para que queden rectas.*

### **Paso 14**

*Lo espolvoreamos con azúcar y lo quemamos con un soplete.*