

# BRAZO DE GITANO CON PAN DE MOLDE RELLENO DE CREMA



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

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** cristina ferrer



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 6 personas :

- 16 Rebanadas de pan de molde sin corteza.
- 4 Yemas huevos
- 125gr Azúcar
- 40gr de harina.
- -Medio litro de leche
- Ralladura de un limón
- Canela en polvo. -Azúcar

## Preparación:

### Paso 1

.-Preparamos un trozo de film transparente sobre la mesa, y a continuación pondremos las rebanadas de pan de molde encima (tenéis que ponerlas de manera que quede un trozo de rebanada encima de otra).

### Paso 2

A continuación espolvorearemos el pan de molde con azúcar y un poco de canela.

### Paso 3

.-Con la ayuda de un rollo de cocina amasaremos el pan de molde, hasta que quede una masa. Ahora prepararemos la crema pastelera para después rellenar el brazo de gitano. -Separamos las yemas de las claras

### Paso 4

.-En un cazo al fuego (medio) echaremos: 4 yemas huevos, la ralladura de un limón, 125gr de azúcar, 40gr de

*harina y medio litro de leche. Remover poco a poco hasta que espese*

### **Paso 5**

*.-Una vez tengamos la crema preparada echaremos crema por encima del pan de molde .-Con la ayuda del film enrollaremos el brazo de gitano.*

### **Paso 6**

*Finalmente espolvoreamos el brazo de gitano con azúcar y decoramos con un poco de crema pastelera, ayudándonos con una manga pastelera ( también podéis decorarla con chocolate o como mas os guste).*

### **Paso 7**

*Esta preparaciòn puede servir para pastel frio salado .*