BRAZO DE GITANO CON PAN DE MOLDE RELLENO DE CREMA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja



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 .