

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Mari Nieves Gó



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Difícil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Si no te convence el relleno... pues le pones otro. Ahí va alguna sugerencia: -Nata montada -Trufa -Crema de yema -Crema o nata con frutas

Ingredientes para 4 personas :

- 3 Huevos
- 130 g. de Crema pastelera
- 1/2 sobre de Levadura Royal
- 65 g. de Harina de trigo
- 65 g. de Azúcar
- decoración de Azúcar glas

Preparación:

Paso 1

Batimos las yemas con la mitad del azúcar hasta que blanqueen. Por separado, montamos las claras a punto de nieve, añadiendo el resto del azúcar cuando estén casi listas. Mezclamos todo con muuuuucho cuidadito.

Paso 2

Añadimos la harina con la levadura poco a poco y en forma de lluvia mientras removemos con la espátula. No queremos grumos.

Paso 3

Forramos una placa de horno con papel de hornear y precalentamos a 180°. Horneamos 20 min. y dejamos que se enfríe fuera del horno.

Paso 4

Extendemos la crema pastelera y enrollamos delicadamente para que no se rompa. Lo espolvoreamos con

azúcar glas y listo.