

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



**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.*