BRAZO DE GITANO DE NATA

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

Creador: rosa marcos rom



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
para qué la pasta no quede muy seca la emborracharemos con unas cucharadas de ron o jerez

Descripción:

Es una receta que podremos llevar de postre cuándo vayamos de visita a casa de amigos o familiares

Ingredientes para 8 personas :

- huevos de 4 blanca
- 125 azúcar Azucarera Española
- 125 harina bizcochos blanca
- 1 sobre de levadura en polvo potax
- 3 cucharadas de ron blanca
- 500 grms de nata pasteleria blanca

Preparación:

Paso 1

? En un bol comenzamos a preparar el brazo de gitano de nata y para eso, batimos los cuatros huevos con el azúcar. Seguimos batiendo, incorporamos la harina tamizada y el sobre de levadura y seguimos batiendo durante unos minutos hasta que la masa del brazo de gitano de nata quede como espesa pero bien desecha (todo lo podemos hacer también con la batidora eléctrica). A continuación lo colocamos en un papel para horno que hemos puesto un poco de mantequilla para que no se pegue, echaremos la mezcla del brazo de gitano de nata sobre el papel y meteremos al horno que hemos puesto a precalentar durante unos minutos. Lo metemos unos 1o minutos y sacamos y con cuidado. Lo despegamos y rellenamos nuestro brazo de gitano de nata, pero primero lo emborrachamos con las cucharadas de ron y después ponemos la nata y enrollamos hasta formar el brazo de gitano. Terminamos decorando con azúcar glas por encima.