

# BRAZO DE GITANO DECORADO CON TRUFA Y RELLENOS DE NATA A LA NARANJA



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

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** tania Segura



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

Preparamos un diseño sencillo sobre una hoja de papel y la ponemos en la bandeja del horno debajo del papel sulfurizado, para seguir el dibujo y poder retirarlo después.

## Ingredientes para 6 personas :

- 200 GR. de CHOCOLATE DE MAS DE 75 % DE CACAO
- 100 GR. de NATA LÍQUIDA
- 200 GR de HARINA
- 200 GR de AZÚCAR
- 3 HUEVOS
- 300 GR de NATA PARA MONTAR
- 3 HOJAS DE GELATINA
- RALLADURA DE UNA NARANJA
- 120 GR de AZÚCAR

## Preparación:

### Paso 1

TRUFA: FUNDIMOS AL BAÑO MARÍA EL CHOCOLATE CON LA NATA Y METEMOS EN UNA MANGA PASTELERA CON BOQUILLA PEQUEÑA. HACER EL DISEÑO SOBRE PAPEL SULFURIZADO Y CONGELAR ANTES DE TENER EL BIZCOCHO.

### Paso 2

NATA: HIDRATAMOS LAS HOJAS DE GELATINA EN AGUA. CALENTAMOS LA NATA A FUEGO LENTO PARA QUE NO HIERVA Y AÑADIMOS LA GELATINA ESCURRIDA, MOVEMOS HASTA QUE SE DISUELVA Y DEJAR ENFRIAR FUERA DEL FRIGORÍFICO PARA QUE NO SE SOLIDIFIQUE LA GELATINA Y RESERVAR. MONTAMOS LA NATA CON LOS 120 GR DE AZÚCAR AÑADIDOS POCO A POCO Y LA RALLADURA DE NARANJA, RESERVAR EN EL FRIGORÍFICO.

### Paso 3

BATIR LA HARINA CON EL AZÚCAR Y LOS HUVOS Y EXTENDEMOS SOBRE EL DIBUJO TRUFADO Y

**HORNEAR A 180° UNOS 8 MINUTOS APROXIMADAMENTE, SIN QUE YEGUE A DORARSE, YA QUE NO PODRÍA MANEJARSE. EN CALIENTE QUITARLE EL PAPEL Y PONERLO SOBRE UN PAÑO DE COCINA BIEN HÚMEDO, PARA MANEJARLOS SIN QUEMARNOS. RELLENAMOS CON LA NATA SIN LLEGAR AL BORDE Y ENROLLAMOS DE MANERA UNIFORME CON LA AYUDA DEL PAÑO. LIAMOS EN PAPEL FILM Y METEMOS EN REFRIGERADOR PARA QUE SE ENFÍE Y PODER CORTARLO.**