

Qué fácil es cocinar con

  
COOKING CHEF



# Brazo de gitano relleno de nata

4 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes

- 4 huevos
- 100 gr. de azúcar
- 100 gr. de harina
- 200 ml. nata para montar
- Mantequilla
- Azúcar glas
- Virutas de chocolate

## Preparación

1. Precalienta el horno a 180°.
2. Introduce las claras de huevo y el azúcar en el bol de tu Cooking Chef, coloca la batidora de varillas y bate de velocidad mínima a máxima para montar las claras.
3. Añade las yemas y la harina y crea una mezcla homogénea.
4. Cubre una bandeja del horno con papel de horno y engrásala con mantequilla. Vierte la mezcla y extiéndela con la ayuda de la espátula. Introdúcela al horno durante unos 6 u 8 minutos a 180°.
5. Monta la nata en el bol con la batidora de varillas.
6. Retira el bizcocho del horno y cúbrelo de nata montada para, a continuación, enrollarlo con ayuda del mismo papel de horno.
7. Una vez creado el brazo, espolvoréalo con azúcar glas y virutas de chocolate al gusto.