

Qué fácil es cocinar con


COOKING CHEF



Brazo de gitano relleno de crema

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



Ingredientes para el brazo de gitano:

- 4 huevos
- 100 gr. de azúcar
- 100 gr. de harina
- 200 ml. nata
- Mantequilla
- Sirope de chocolate

Ingredientes para la crema pastelera:

- 50 gr. azúcar
- 30 gr. de harina
- 500 ml. de leche
- 2 huevos
- 1 rama de vainilla

Preparación del brazo de gitano:

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. Coloca la rama de vainilla en una cazuela con la leche y espera a la ebullición para después dejarlo templar.
6. Introduce en el bol de tu Cooking Chef con la batidora de varillas el azúcar, la harina y los huevos y programa sin temperatura a velocidad 3. Añade la leche templada a chorro fino y deja que la mezcla espese.
7. Retira el bizcocho del horno y cúbrelo de crema pastelera para, a continuación, enrollarlo con ayuda del mismo papel de horno.
8. Una vez creado el brazo, decóralo con sirope de chocolate al gusto.