

Brazo gitano

relleno de chocolate



Horneado : 15 minutos

Cantidad : 8 raciones

Ingredientes :

- 4 huevos medianos
- 80 g de azúcar (4 cucharadas)
- 60-70 g harina repostería (4 cucharadas)
- 1 sobre de levadura química (16 g = 1 cucharita)
- Un molde rectangular , puede ser la fuente de hornear o una más pequeña.
- Un papel de hornear para la base de la fuente

Para la crema = ganache:

- 200 g chocolate de cobertura postres (Nestlé)
- 200 g de nata líquida (crema de leche)

Esta receta es muy fácil y rápida de hacer, sólo necesita 15 minutos de horneado y muy pocos ingredientes, puedes comerlo en cuanto enfrie un poco, pero mejor a las 2-3 horas si puedes aguantar la tentación.



- 1** Ponemos a calentar el horno a 180° C . Ponemos las claras y las yemas de los huevos en boles separados. **Batimos las claras a punto de nieve** y casi al final le ponemos la mitad del azúcar.
- 2** En el bol de las **yemas** echamos el resto del **azúcar** y batemos hasta que haga espuma. Vamos incorporando la **harina** mezclada con la **levadura** con movimientos envolventes con una espátula (no usar batidora). Luego ponemos la mitad de las claras y seguimos con movimientos envolventes con la otra mitad hasta que se incorpore a la mezcla.
- 3** **Horneamos a 180°C durante unos 15 minutos** dependiendo del horno y lo dorado que nos guste. Es importante no abrir el horno durante la cocción para que puedan aumentar de tamaño.
- 4** Mojamos un paño de algodón, lo exprimimos bien, lo estiramos encima de la mesa y ponemos encima el bizcocho, le quitamos el papel y enroscamos con el paño, lo dejamos estar así unos 20 minutos para que coja forma y luego no rompa el bizcocho. Mientras hacemos la crema.
- 5** Para la crema de ganache: **derretimos el chocolate** al baño maría (o en el microondas 30 seg 3 veces removiendo cada vez) **y le añadimos la nata líquida** removemos hasta que se mezcle bien. Si está un poco líquido para decorar lo ponemos en la nevera unos minutos.
- 6** Desenrollamos el bizcocho, extendemos la crema y enroscamos el bizcocho (sin el trapo). Decoramos colocando en una bolsa la crema cortamos en la punta y dibujamos. Colocamos unas **virutas de chocolate**.