

# Brazo gitano

## relleno de crema pastelera

---



Horneado : 15 minutos

Cantidad : 8 raciones

### Ingredientes :

#### Para el bizcocho :

- 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 pastelera:

- 3 yemas de huevo
- 125 g de azúcar
- 500 ml de leche
- 65 g de harina fina de maiz (Maizena)
- 75 g de mantequilla ( a temperatura ambiente)

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 180º 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 180ºC 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 pastelera** : Calentamos la leche un poco. En un bol batimos las yemas con el azúcar, añadimos la leche caliente con la harina de maiz (Maizena) y ponemos también la mantequilla blanda. Ponemos al microondas unos 3 minutos. Cada minuto sacamos y removemos para que esté bien disuelta la mantequilla. Y luego estamos pendientes cada minuto para sacarla cuando espese (para que no se queme) y removemos enérgicamente con una cuchara. Le ponemos un film de plástico por encima para que no se ponga dura por encima y a la nevera. Ya la tenemos lista para rellenar postres, pasteles, tartas ...
- 6 Desenrollamos el bizcocho, extendemos la crema y enroscamos el bizcocho (sin el trapo). Decoramos colocando azúcar en polvo y dibujamos.