

BRAZO DE GITANO (RÁPIDO)

INGREDIENTES:

3 huevos

30-40 g de azúcar (según tamaño)

30-40 g de harina (igual que azúcar)

Azúcar glass para decorar

Para el relleno:

Mermelada al gusto

PREPARACIÓN

Sí queremos decorar el brazo de gitano con azúcar glass, en primer lugar deberemos, con el vaso muy seco, echar 100 g de azúcar y poner velocidad 5-7-9 progresiva durante unos 5 segundos, reservar.

Meter en el vaso los 3 huevos y el azúcar, si el tamaño de los huevos es grande entonces pondremos 40 g de azúcar si no, solamente 30 g, Pondremos la palomilla y programamos 10 minutos velocidad 2 1/2.

Programar la máquina en velocidad 1 y la harina en igual proporción que el azúcar sobre la tapa, dejando caer la misma poco a poco. Cuando esté toda dentro paramos la máquina.

Vertemos la mezcla sobre un papel aluminio o vegetal, previamente engasado e introducimos en el horno precalentado a 200° hasta que la mezcla se haga (no dorarse).

Vertemos en la base la mermelada elegida repartiéndola y enrollamos con la ayuda del mismo papel.

Decoramos con azúcar glass o si lo prefieres con nata en spray haciendo unos montoncitos y espolvoreando canela, virutas de chocolate...