

molde



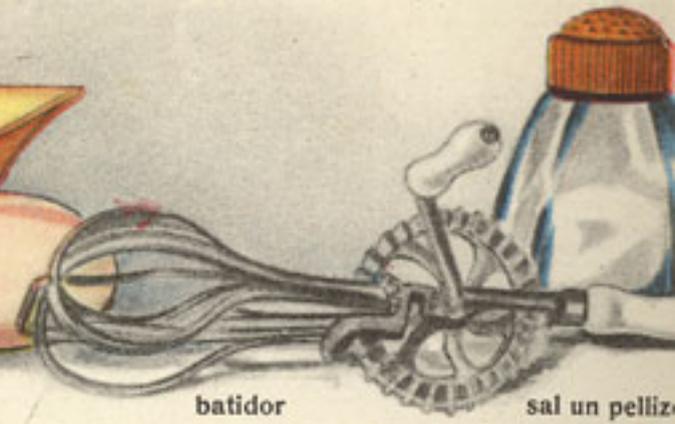
20 gramos mantequilla



recipiente

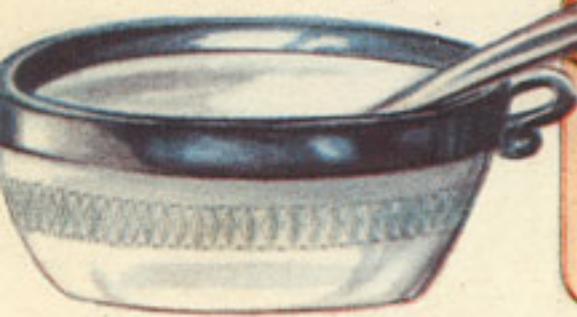


4 huevos



batidor

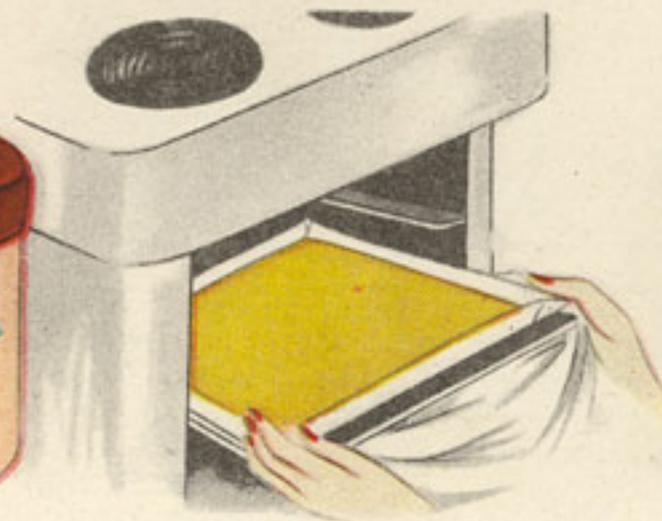
sal un pelliz



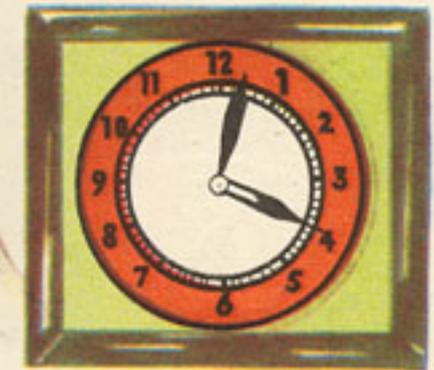
8 cucharadas azúcar



4 cucharadas harina



horno



20 minutos



relleno

Brazo gitano

RACION PARA 4 PERSONAS



BRAZO GITANO

RACION PARA 4 PERSONAS

RECETA

- PAPEL.—** (molde) Se prepara un papel blanco que tenga bastante consistencia (a poder ser del llamado "barba") de las dimensiones 30 x 45 dando a sus bordes una altura de 3 cm. en la forma que indicamos en el dibujo del anverso de la ficha y sujetando las esquinas con 4 alfileres.
- MANTEQUILLA.—** Con 20 gramos de mantequilla untaremos toda la superficie interior del papel, dejándolo aparte hasta el momento de utilizarlo.
- RECIPIENTE.** En un recipiente se baten a punto de nieve las claras de 4 huevos, añadiéndoles un pellizco de sal con objeto de que se batan mejor y más firmes. Las yemas las dejaremos aparte en un plato.
- HUEVOS - SAL.—**
- YEMAS - AZUCAR** Una vez batidas las claras, las cuatro yemas que hemos separado las echaremos a una vasija, añadiéndoles 8 cucharadas rasas de azúcar, batiendo hasta que se derrita el azúcar con un batidor. Añádase entonces 4 cucharadas rasas de harina fina y mézclese bien. Una vez hecho esto e inmediatamente, con una cuchara de madera se añaden las claras que tenemos a punto de nieve, batiéndolas con los demás ingredientes. A continuación, esta crema la extenderemos sobre el papel (molde) que tenemos preparado.
- HARINA.—**
- HORNO.** Seguidamente, y con cuidado depositaremos el papel con su crema sobre la bandeja del horno.
- RELOJ.—** Dejar en el horno a fuego flojo durante 20 minutos aproximadamente. Se nota que está hecho cuando el bizcocho adquiere un bonito color dorado (no ha de tostarse).
- PREPARACION.—** Se saca del horno al cabo del tiempo indicado, volcando su contenido sobre una mesa lisa, espolvoreada previamente con azúcar. La superficie del bizcocho la cubriremos con una capa muy fina de crema pastelera, chocolate o dulce, según gustos.
- ENROLLADO.—** Se enrolla por la parte más estrecha (según gráfico). Esta operación debe hacerse EN CALIENTE para evitar que se parta al enrollarse. Efectuado el enrollado del bizcocho y para que quede bien apretado es conveniente envolverlo bien con un papel o una servilleta hasta que se enfríe.
- PRESENTACION.—** Una vez frío y quitándole el papel o la servilleta, se coloca en una bandeja cubierta con blanda de papel, adornando la superficie con guindas escarchadas, crema de chantilly o chocolate.
- NOTA.—** Recórtense los bordes y extremidades con un cuchillo para igualarlos y que tenga mejor vista.

