

Receta de Brazo de Gitano con Chocolate

20 Feb 2016



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os recomiendo preparar este rico **Brazo de Gitano con Chocolate**, resulta un postre exquisito para degustar en familia y acompañado de un buen café, seguro que os encantará.

Ingredientes

- Harina (cinco cucharadas)
- Huevos (cinco)
- Azúcar (cinco cucharadas)
- Mantequilla
- Crema de cacao (un tarro)
- Fideos de chocolate o azúcar glas

Modo de Preparación

1. Separar las claras de las yemas
2. En un bol batir las yemas con el azúcar y la harina hasta conseguir una crema
3. En otro bol, batir las claras a punto de nieve
4. Volcar las claras sobre las yemas batidas y mezclar con movimientos envolventes para que no se bajen
5. Untar una bandeja para horno con un poco de mantequilla y espolvorear con un poco de harina
6. Volcar la crema y hornear a potencia máxima durante unos cinco minutos
7. Sacar del horno y dejar enfriar, después untar con la crema de cacao, enrollar el brazo de gitano y espolvorearlo con fideos de chocolate o con azúcar glas como mejor os guste
8. Disfrutarlo con un buen café y....buen provecho!!!