



BRAZO DE GITANO DE CHOCOLATE CON NATA

PASOS A SEGUIR

- Batir los huevos con el azúcar
- Añadir la harina, el chocolate y la levadura y mezclamos ligeramente
- Verter sobre una bandeja de horno con lámina de silicona o papel vegetal
- Hornear a 180º durante 12-15 min
- Todavía caliente volcar sobre un paño limpio y seco, enrollar sobre sí mismo y dejar enfriar 10 min

Relleno de nata:

- Montar la nata bien fría
- Añadir el azúcar y mezclar
- Cuando esté frío el bizcocho desenrollar y cubrir con la nata y volver a enrollar
- Decorar al gusto

*Es necesario guardarlo en la nevera si no se va a comer en el momento

INGREDIENTES (8 personas)

- 50gr de harina
- 50gr de cacao en polvo Valor
- 100gr de azúcar
- 1/2 cucharadita de levadura en polvo
- 4 huevos
- Para el relleno de nata:
- 100gr de azúcar (glass)
- 200 ml nata líquida para montar

TIEMPO NECESARIO: 10 MIN + 12 MIN (HORNO)

MUY FÁCIL

FÁCIL

RETO