

RecetaKA

BRAZO DE GITANO

Ingredientes para 4 personas:

Ingredientes para el bizcocho: 4 huevos / 120 g de harina tamizada / 120 g de azúcar / 4 g de levadura en polvo / sal fina

Ingredientes para la crema: 4 yemas (huevos L) / 100 g. de azúcar / 50 g. de Maizena (harina fina de maíz) / 500 ml. de leche entera / ½ piel de un limón / 1 rama de canela



Preparar el bizcocho:

1. Separar las yemas de las claras. Montar las claras con unas varillas metálicas, añadiendo una pizca de sal. Una vez esponjosas, ir añadiendo las yemas batidas y mezclar hasta lograr una crema homogénea. Ir echando poco a poco el azúcar a la crema y batir
2. Mezclar la levadura con la harina y añadir a la crema (No olvidar tamizar), sin parar de mezclar. Conseguir una crema homogénea y sin grumos.
3. Precalentar el horno a 180° C durante 5 minutos
4. Forrar una bandeja de horno con papel sulfurizado (papel de horno). Verter la crema y hornear unos 10-12 min
5. Retirar del horno y cubrir con un trapo limpio. Dejar que se temple, y desmoldar. Para que nos quede un rectángulo perfecto, recortar las esquinas del bizcocho con un cuchillo. Enrollar el bizcocho, para que coja la forma y enfríe
6. Desenrollar y rellenar con la crema pastelera. Extender uniformemente por toda la superficie, y de nuevo enrollar

Preparar la crema pastelera:

1. De la leche, reservar un vaso y poner el resto a calentar hasta que esté a punto de ebullición. Retirar del fuego y añadir la canela y unas gotas de esencia de limón. Dejar que enfríe 10-15 min. En la leche reservada, añadir la Maicena y remover bien para que no queden grumos.
2. Separar las yemas de las claras, y éstas las reserváis para la decoración final.
3. Añadir el azúcar a las yemas y batir hasta que espume. A continuación echar el vaso de leche con la harina de maíz, y mezclar con las varillas.
4. Colar la leche infundada y calentar a fuego medio. Cuando coja temperatura, ir añadiendo la mezcla de azúcar, yemas y harinas poco a poco, removiendo sin parar. Es importante que nunca llegue a hervir, para que no se pase de punto. Reservar y dejar enfriar, para que vaya adquiriendo la textura final.

Nota: Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres **supervisen, ayuden y se diviertan** cocinando con los niños