

Brazo Gitano de Dulce de Leche

Ingredientes para la masa del Brazo Gitano de Dulce de Leche:

6 huevos separados.

6 cucharadas de sopa de azúcar.

6 cucharadas de harina de trigo.

Ingredientes para el relleno del Brazo Gitano de Dulce de Leche:

1 lata de leche condensada o una lata de dulce de leche.

Preparación del Brazo Gitano de Dulce de Leche:

Paso 1: Precalentar el horno a 180°C. Separa los huevos colocando las claras en el recipiente de la batidora.

Paso 2: Batir los huevos hasta que formen picos duros (punto de nieve).

Paso 3: Añadir el azúcar poco a poco.

Paso 3: Agregar las yemas una de cada vez para que se mezclen bien.

Paso 4: Por ultimo se adiciona la harina de trigo, también poco a poco y con una velocidad baja en la batidora.

Paso 5: Forrar con papel encerado una placa de horno o un molde muy bajo y luego verter la masa en ella.

Paso 6: Hornear por 15 o 20 min.

Paso 7: Cuando este listo colocar la masa sin voltearla en un paño húmedo casi seco y enrollarlo de inmediato.

Paso 8: El dulce de leche se puede comprar listo t son muy ricos, pero si prefieres prepararlo tu misma, mi mama solía colocar la lata de leche condensada en una olla con agua hasta cubrir la lata. Y la cocinaba por una hora y media.

Paso 9: Abrir la masa y untar el dulce de leche, sin que este llegue a la horilla de la masa. Enrollar nuevamente y cortar las puntas. Lo último seria esparcir azúcar en polvo para decorarlo.

Y a disfrutarlo.



Programando la Vida