

BRAZO GITANO CON MERMELADA DE ARÁNDANOS

INGREDIENTES

Para el bizcocho

4 Huevos

4 Cdas de azúcar

4 Cdas de harina tamizada

La ralladura de 1 limón

1 Cda de azúcar glasé y canela en polvo para decorar

Para el relleno

1-2 Frascos de mermelada de arándanos con o sin azúcar

PREPARACIÓN

Precalentamos el horno a 200° C.

Separamos las claras de las yemas.

Montamos las claras batiendo con las varillas metálicas hasta que esté a punto de nieve.

En otro bol batimos las yemas con el azúcar hasta que la mezcla quede espumosa.

Mezclamos las yemas con las claras con suaves movimientos envolventes.

Incorporamos la harina tamizada y la ralladura del limón, mezclamos suavemente de abajo hacia arriba.

Extendemos la masa sobre una bandeja de horno cubierta con papel de hornear previamente engrasado con aceite o mantequilla. Horneamos a 200°C durante 10 min o hasta que al pinchar con un palillo el bizcocho, éste salga seco.

Sacamos el bizcocho del horno y lo dejamos reposar por unos 5 min, despegamos el papel vegetal de la superficie, y sobre esa misma parte, extendemos la mermelada por encima del biscocho y lo enrollamos con cuidado de que no se rompa.

Lo envolvemos con el papel de horno y dejamos reposar en el frigorífico durante 1 hora aprox. Recortamos los dos bordes y decoramos con una mezcla de azúcar glas y canela en polvo.

SUGERENCIAS

Se puede rellenar con cualquier sabor de mermelada, con chocolate o con crema pastelera.