

BRAZO DE GITANO CON TRIGO Y MAIZ, SIN LECHE, CON HUEVO

ANTES DE COMENZAR A HACER EL BIZCOCHO TENEMOS QUE PREPARAR LA CREMA PASTELERA.

INGREDIENTES DEL BIZCOCHO:

- 125 gr de harina de trigo
- 125 gr de azúcar
- 5 huevos
- Ralladura de la cáscara de un limón
- Una pizca de vainilla en polvo



PREPARACIÓN:

- Precalentar el horno a 200° c
- MONTAR LAS CLARAS A PUNTO DE NIEVE
- BATIR POR SEPARADO LAS YEMAS CON EL AZÚCAR, LA RALLADURA DE LIMÓN Y LA VAINILLA,
- JUNTARLO TODO LUEGO BATIENDO CON CUIDADO DE QUE LAS CLARAS NO BAJEN
- Añadir por ultimo la harina tamizada poco a poco con movimientos envolventes para que se baje lo menos posible
- Poner en la bandeja del horno papel de horno engrasado con un Poco de margarina
- Poner la masa en el extendiéndola sobre este de forma que quede a la misma altura por todos lados.
- Meter al horno y hornear 10 minutos A 200°C
-

INGREDIENTES DE LA CREMA:

- ½ Litro de leche de arroz o de soja
- 3 Yemas de huevo
- 3 Cucharadas de maicena
- 75 gr de azúcar
- Una pizca de vainilla en polvo
- Una rama de canela
- Una cucharada de margarina flora oliva
- La corteza de un limón cortada muy fina de forma que tenga lo mínimo de blanco
- Azúcar glass y canela molida para decorar

PREPARACIÓN:

- En un cazo se pone la mitad de leche con la cáscara de limón, la rama de canela, vainilla en polvo y se pone a hervir
- Mientras disolvemos la maicena en el resto de leche con las tres yemas
- Cuando la leche comienza a hervir retiramos la cáscara de limón y la rama de canela y bajamos el fuego
- Añadimos poco a poco la mezcla que teníamos preparada batiendo con unas varillas, si vemos grumos podemos apartar el cazo del fuego y batir con una batidora de brazo para luego volver a ponerla al fuego.
- Seguiremos batiendo con las varillas hasta que espese, luego añadimos la margarina y batimos hasta que se incorpore del todo a la crema
- Retiramos del fuego y reservamos hasta que el bizcocho esté listo.

MONTAJE:

Cuando saquemos el bizcocho del horno, ponemos el papel con el bizcocho aun caliente sobre la encimera y extendemos sobre el la crema.

Luego comenzamos a enrollarlo lo más apretado que podamos, al llegar al final lo envolvemos en el mismo papel de horno y lo dejamos enfriar.

Cuando aun esta un poco tibio quitamos el papel, colocamos en una fuente, lo cortamos en rodajas, lo decoramos con azúcar glass y canela molida que habremos puesto en un colador para poder espolvorearlo.