



Brazo gitano (o cake roll) relleno de dulce de leche

Por tipo de receta, Tortas, tartas y pasteles, Por sabores

Ingredientes

Para el bizcocho

- 150 g de claras de huevo (aproximadamente 5 claras)
- 160 g ($\frac{3}{4}$ de taza + 1 cucharada) de azúcar
- 100 g de yemas de huevo (aproximadamente 5 yemas)
- 160 g ($1 \frac{1}{4}$ de tazas + 1 cucharada) de harina de trigo para todo uso, tamizada

Para el almibar

- 150 ml de agua
- 160 g ($\frac{3}{4}$ de taza + 1 cucharada) de azúcar
- 2 tsp de ron dorado

Para el relleno

- 750 g de dulce de leche

Para decorar

- 2 tbsp de azúcar glass o pulverizada

Preparación

- Primero se prepara el bizcocho. Para esto, precalentar el horno a 170 grados centígrados y preparar una bandeja de horno poco profunda de 30 x 40 centímetros colocando papel de horno (o papel vegetal o antiadherente) por todo el fondo del molde.
- Colocar las claras de huevo en un bowl limpio y seco apto para batidora y mezclar a velocidad media (velocidad 4 si se tiene una KitchenAid) hasta que las claras se vean espumosas y blancas. Agregar el azúcar y continuar batiendo hasta que la mezcla se vea de un color blanco brillante. En este punto, reducir la velocidad y agregar las amarillas de huevo, mezclando justo hasta que se hayan incorporado.
- Después, sacar de la batidora y agregar la harina en 3 partes, mezclando siempre con una espátula de goma en movimientos envolventes delicados. No sobremezclar, debe mezclarse justo hasta que se haya incorporado toda la harina y cuando no se vean más grumos.
- Verter la mezcla en la bandeja previamente preparada y llevar al horno por 15 minutos o hasta que la superficie del bizcocho se haya dorado ligeramente. No deben dejar dorar demasiado porque si se tuesta mucho se partirá al enrollar.
- Desmoldar el bizcocho con la ayuda del papel de horno (cuando aun está caliente) y colocar sobre

un paño de cocina limpio y seco que previamente ha sido rociado con azúcar. Debe dejarse la parte del bizcocho que tiene el papel pegado hacia arriba. Pelar el papel con cuidado. Usando el paño de cocina, enrollar el bizcocho sobre si mismo con mucho cuidado y haciendo presión con las manos. Dejar enfriar de esta forma por 45 minutos.

- Mientras el bizcocho se enfría, preparar el almíbar. Colocar el agua y el azúcar en una olla / cacerola y llevar a la cocina a fuego medio. Calentar hasta que el azúcar se haya disuelto por completo. Retirar del fuego y agregar las 2 cucharaditas de ron.
- Al pasar el tiempo indicado, desenrollar con cuidado el bizcocho y con la ayuda de una brocha de cocina o una cuchara humedecer el bizcocho con el almíbar. No se quiere que quede empapado sino ligeramente húmedo. Al terminar de humedecer, colocar el dulce de leche con la ayuda de una espátula por toda la superficie y volver a enrollar con cuidado (esta vez sin el paño).
- Cortar los bordes, decorar con azúcar glass y servir. Mantener frío.
- Notas *Un huevo de tamaño mediano o regular pesa aproximadamente 50 gramos, 30 gramos la clara y 20 gramos la yema.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/689>