

BRAZO DE GITANO DE LIMÓN Y CHOCOLATE



Ingredientes bizcocho: 3 huevos, 80 gramos de azúcar, 90 gramos de harina y una pizca de sal.

Ingredientes relleno: 125 gramos de azúcar, la piel de un limón, 600 mililitros de leche de soja, 4 huevos, 15 gramos de maizena.

Ingredientes cobertura: 150 gramos de cobertura de chocolate sin leche.

Preparación: montar las claras a punto de nieve con la sal, añadir las yemas y a continuación el azúcar y harina. Echar en una bandeja de horno con papel vegetal y engrasado con aceite de girasol. Hornear unos 10-15 minutos a 190 grados

Calentar la soja con el azúcar y la piel, apartar un vaso templada, batir los huevos con la maizena y el vaso de soja templada. Añadir a la mezcla anterior cuando empiece a hervir, removiendo constantemente hasta que espese.

Desmoldamos la masa de bizcocho y lo rellenamos con la crema de limón, lo enrollamos con mucho cuidado que se rompa. Lo envolvemos con el mismo papel vegetal y lo dejamos reposar en la nevera unos 15 minutos.

Calentamos el chocolate al baño maría hasta que se derrite. Quitamos el papel vegetal y bañamos el brazo gitano con la cobertura de chocolate.