

BIZCOCHO PARA HACER EL BRAZO GITANO

INGREDIENTES

- ❖ 4 huevos
- ❖ 4 cucharadas de azúcar
- ❖ Un poco de bicarbonato.
- ❖ 2 cucharadas soperas de harina



ELABORACIÓN

- Separar las claras de las yemas y montar las claras a punto de nieve.
- Batir las yemas con el azúcar.
- Unir las claras con las yemas. Mezclarlo bien
- Añadir un poco de bicarbonato y la harina.
- En una placa de horno con papel para hornear, se vierte todo el contenido.
- Se hornea hasta que se vea que esté hecho.
- En un papel con azúcar extendido, se le vierte y se le rellena de crema. y se enrolla.

Recetario de Celsa García de Neira.