

# (Brazo de gitano)

## Preparación:

**Preparar el bizcocho:** Batir las yemas de huevo con el azúcar y añadir la harina sin trabajarla. ■ Montar las claras de huevo a punto de nieve y añadir 10 g de azúcar. ■ Mezclar delicadamente las claras y las yemas de huevo. ■ Hacer el bizcocho sobre una placa pasteleira y dejar que se hornee unos minutos. ■ Retirar del horno y dejar reposar. **Preparar el brazo de gitano:** Mezclar en un recipiente el KIRI, la leche de coco y el azúcar hasta que queden bien disueltos. ■ Extender esta crema sobre el bizcocho. Añadir los trozos de piña en almíbar y enrollar el bizcocho. ■ Envolver el brazo de gitano en film transparente. ■ Conservar en frío durante 2 horas antes de servir.

DIFICULTAD

Media

COSTE  
POR RACIÓN  
(ORIENTATIVO)

0,25 €



Consejo del Chef

Puede añadir 10 cl de  
Ron Oscuro al preparar el bizcocho.



## INGREDIENTES CANTIDAD PARA 50 COMENSALES

### Bizcocho

Harina	375 g
Azúcar	375 g
Yemas de huevo	20 uds
Claros de huevo	15 uds
Mantequilla fundida	125 g

### Brazo de Gitano

KIRI	1 kg
Leche de coco	250 g
Azúcar	250 g
Piña en almíbar	1.000 g