



BRAZO DE GITANO DE CHOCOLATE

Para 6 personas. Nivel de dificultad 3

INGREDIENTES:

200 g de chocolate negro
6 huevos
1 pizca de sal
60 g de azúcar glasé
1 sobre de azúcar de vainilla
160 g de azúcar
250 g de mantequilla blanda
100 g de harina
40 g de harina de maíz
300 g de chocolate blanco
50 g de mantequilla
3 cucharadas de licor de cerezas
1 sobre de glaseado oscuro (125 g)

COCCIÓN

8 min/12-13 min
160
Turbo plus
Nivel del horno 2
250 ml



BRAZO DE GITANO DE CHOCOLATE

Para 6 personas. Nivel de dificultad 3

- 1 Derrite el chocolate y separa las claras de las yemas. Bate las claras a punto de nieve con una pizca de sal. Añade el azúcar glasé y sigue batiendo hasta que la textura se vuelva brillante.
- 2 Añade las yemas con el azúcar de vainilla, el azúcar y la mantequilla blanda para obtener una crema esponjosa. Tamiza la harina normal y la de maíz, añádelas a la crema y mezcla todo para obtener una masa. Divídela en partes iguales.
- 3 Añade el chocolate negro derretido a una de las mitades de la mezcla. Añade a las dos mezclas las claras de huevo batidas a partes iguales.
- 4 Cubre una bandeja de horno con papel de hornear y extiende sobre ella la masa clara de manera uniforme. Hornea en el nivel 2 usando el programa "Turbo plus" a 160 °C durante 8 minutos.
- 5 Después, extiende cuidadosamente la masa oscura sobre la masa ya horneada. Hornea con los mismos ajustes durante otros 12-13 minutos.
- 6 Utiliza un cuchillo para soltar los bordes que se hayan pegado y desliza el pastel sobre una superficie de trabajo. Cúbrelo inmediatamente con un paño de cocina caliente para que el pastel se enfríe despacio y permanezca tierno.
- 7 Derrite el chocolate blanco con la mantequilla y añade el licor de cerezas. Extiéndelo sobre el pastel y enróllalo para darle forma de brazo de gitano. Derrite el glaseado y cubre con él el brazo de gitano; después, guárdalo en un lugar frío hasta que esté listo para servirse.

Presentación

Acompáñalo de cerezas frescas, jugo y frutos secos troceados sobre crema de vainilla.