



Brazo de gitano con fresas y mascarpone

Ingredientes:

125 gr. de harina

una pizca de sal

60 gr. de mantequilla

4 huevos grandes

135 gr. de azúcar

ralladura de 1 limón

200 gr. de mascarpone

un poco de vainilla

12 fresas

Unta con mantequilla y espolvorea con harina una fuente de 30 x 40 cm. Derrite los 60 gr. de mantequilla y deja que pierdan el calor.

Precalienta el horno a 175°.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Bate mucho, hasta doblar volumen, los huevos con el azúcar. Añade con una cuchara grande la ralladura, con cuidado de que no se pierda el aire.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Añade la harina tamizada con la sal en tres tiempos.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Con el último tercio de la harina, añade la mantequilla.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



No pongas la parte blanca de la mantequilla. Tírala.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Hornea 8 minutos.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Moja un trapo y retuércelo bien para quitar el exceso de agua.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Saca el bizcocho del horno, pon el trapo encima y dale la vuelta, retirando el molde.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Enróllalo bien.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Déjalo enrollado en el trapo hasta que se enfríe.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Mezcla el mascarpone con la vainilla.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Añade las fresas cortadas pequeñas y si te gusta muy dulce añade miel o azúcar.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>

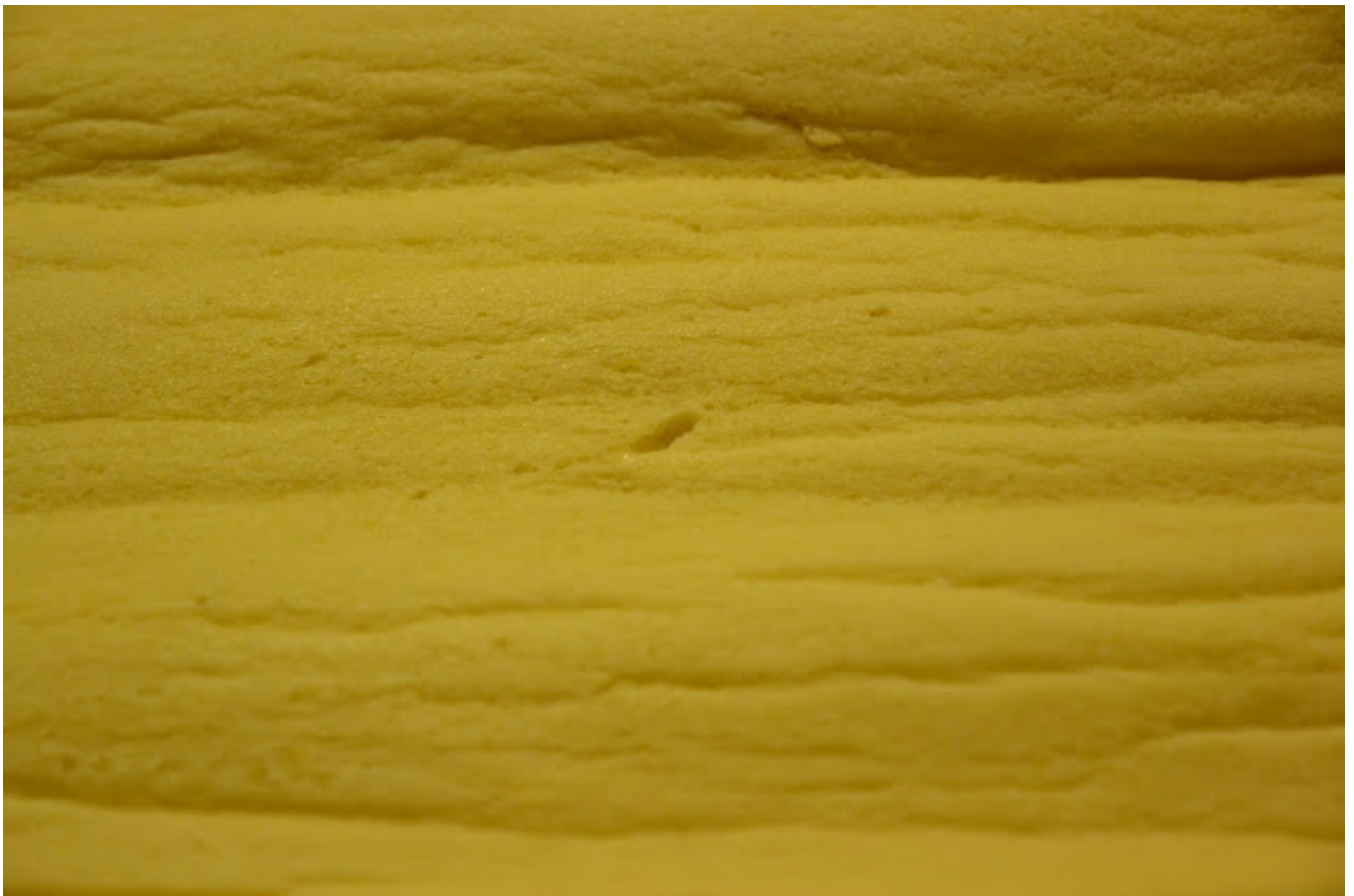


Desenrolla el bizcocho.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Extiende el mascarpone con las fresas sin llegar al final del bizcocho en uno de los lados.
Enrolla empezando por el lado contrario.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Adorna con alguna fresa o azúcar glass.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>

