



INGREDIENTES

- 4 huevos
- 3 cucharadas de almidón (yo use de maíz y de papa)
- 4 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de polvos de hornear



Tips: Al hacer el rollito no poner presión, para evitar que se baje.

BRAZO

De reina

Tiempos

Preparación
20 min

Horneado
12 minutos



Media



Sin gluten

RECETA:

- ✓ Separar las claras de las yemas.
- ✓ Comenzamos preparando un merengue suizo, disolviendo el azúcar en el bolw a baño María (sobre agua hirviendo).
- ✓ Agregamos las claras y batimos, con un batidor de mano, para integrar, sin dejar que se cocinen.
- ✓ Llevamos rápidamente a la batidora eléctrica y batimos a toda velocidad, hasta que el merengue monte.
- ✓ Bajamos la velocidad al mínimo y agregamos la yemas una a una.
- ✓ Dejamos se batir e incorporamos el almidón y los polvos de hornear tamizamos suavemente para evitar que la mezcla se nos baje.
- ✓ Forramos la lata del horno o una fuente rectangular con un papel antiadherente, disponemos la mezcla sobre el, de forma uniforme.
- ✓ Llevamos a horno precalentado a 160 grados por 12 minutos.
- ✓ Preparamos un paño de cocina húmedo sobre el mesón y damos vuelta el bizcocho sobre el.
- ✓ Le quitamos el papel y hacemos un rollito, lo dejamos reposar 10 minutos.
- ✓ Desenrollamos y rellenar con lo que prefieran, yo use manjar de coco.