

Rollo de fresas con thermomix

Rollo de fresas con thermomix

| | | | |
|----------------------------|------------------------------|---------------------------------|--------------------------|
| 5 min | 5 min 15 min | 5 min 15 min 20 min | 5 min 15 min 20 min 2/10 |
| 5 min 15 min 20 min 2/10 8 | 5 min 15 min 20 min 2/10 8 9 | 5 min 15 min 20 min 2/10 8 9 18 | |

5 min 15 min 20 min 2/10 8 9 18

Claras a punto de nieve :

4 huevos

1 pizca de sal Bizcocho :

120g de azúcar en polvo

120g de harina

1 sobre de levadura química

1 cucharada de agua de azahar Brazo de gitano de fresa :

1/2 frasco de mermelada de fresa (o mermelada de frambuesa o mermelada de albaricoque) Azúcar glas :

20g de azúcar granulado

Para preparar este pastel, precalentar el horno a 180°C

Para el azúcar glas en Thermomix :

Â»

Colocar 20g de azúcar en polvo en el vaso de la Thermomix, cerrar la tapa con el cubilete y hacer 3 pulsaciones en modo turbo.

Reservar el azúcar glas.

Para montar las claras a punto de nieve en Thermomix :

Â»

Colocar las claras de huevo en el vaso de la Thermomix, añadir una pizca de sal. Colocar el batidor en el vaso de la Thermomix, programar 3 minutos y 30 segundos aumentando gradualmente la velocidad hasta llegar a la velocidad 3.5.

Â»

Colocar las claras a punto de nieve en un bol.

Para la génoise fácil en Thermomix :

Â»

Colocar las yemas de huevo, el azúcar, la harina, la levadura y el agua de azahar en el vaso de la Thermomix y programar 30 segundos a velocidad 4.

Â»

Incorporar esta mezcla a las claras a punto de nieve y mezclar suavemente con una cuchara de madera.

Â»

Colocar papel de hornear en la bandeja del horno y verter la masa sobre él. Formar un rectángulo de aproximadamente 2 cm de grosor.

Â»

Hornear durante 15 minutos.

Para el brazo de gitano de fresa :

Â»

Al sacar del horno, quitar el papel de hornear, luego cubrir la génoise con un paño húmedo y dejar enfriar.

Rollo de fresas con thermomix

Â»

Desenrollar la génoise y untar la mermelada sobre toda la superficie, luego enrollar de nuevo.

Espolvorear tu brazo de gitano con azúcar glas y disfrutar de esta deliciosa receta, ideal para un pastel de cumpleaños, por ejemplo