



Si Sabes Leer Sabes Cocinar

recetas fáciles y deliciosas

Brazo Gitano de Naranja con Salsa de Chocolate

Tiempo de preparación aprox: 35 minutos / Dificultad: Fácil



Ingredientes (8 comensales)

- 6 huevos
- 250 gr. de azúcar
- Ralladura de 1 naranja
- Zumo de 2 naranjas
- 1 cucharada de maizena
- 1 cucharadita de levadura royal
- Margarina o mantequilla
- Azúcar glas

¡A cocinar!

Precalentar el horno a 180°.

Se cascan los huevos en un cuenco grande con el azúcar y se baten.

Le añadimos las ralladura de una naranja y el zumo de dos, la cucharada sopera de maizena y la cucharadita de levadura en polvo. Mezclamos todo muy bien.

Se unta una bandeja de horno rectangular con mantequilla y se vierte la mezcla.

Hornear aproximadamente unos 25 minutos.

Una vez lista la tarta se desmolda aun caliente sobre un paño húmedo, y se enrolla con ayuda del mismo paño como podrás ver en las fotografías de nuestra galería, como se haría con un brazo gitano.

Espolvorear de azúcar glas.

Se sirve frío acompañado de salsa de chocolate.

Consejos adicionales

Conservar en el frigorífico.

Se puede congelar sin ningún problema.