



## BRAZO REINA DE NUEZ, MANJAR Y LÚCUMA

### Ingredientes

Plancha de bizcocho  
 6 Huevos (separar claras de yemas)  
 1 Taza de azúcar flor  
 $\frac{3}{4}$  Taza de harina tamizada  
 1 Cucharadita de polvo de hornear IMPERIAL®  
 $\frac{1}{2}$  Taza de nueces molidas

### Relleno

1  $\frac{1}{2}$  Taza de manjar NESTLÉ®  
 2 Cajitas de crema larga vida NESTLÉ® (200 ml c/u) refrigeradas del anterior  
 1 Pote de puré de lúcumas (200 g) semi-congelado



Dificultad:  
Alta



Porciones:  
10



Tiempo:  
40 minutos

### Información Nutricional

Energía:	380 Kcal
Proteínas:	8.5 g
Grasa Total:	19.4 g
Colesterol:	169. mg
H. de Carbono:	40.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	111 mg

### Preparación

1.- Para la plancha de bizcocho, bate las yemas de huevo con el  $\frac{3}{4}$  de la azúcar flor hasta duplicar su volumen y que éstas cambien de color a más blanco. Déjalas a un lado. Aparte en otro bowl bate las claras de huevo a nieve y añade poco a poco la azúcar flor restante sin dejar de batir. Agrega la claras a las yemas con suaves movimientos envolventes hasta homogenizar ambos batidos.

2.- Junta el harina con los polvo de hornear IMPERIAL® y agrega poco a poco al batido anterior con suaves movimientos envolventes. Vierte la preparación sobre una lata previamente enmantequillada y con papel mantequilla. Espolvorea las nueces molidas y hornea a temperatura de 180°C durante 8 a 10 min. hasta dorar levemente su corteza (no debe quedar re-cocida) Una vez lista, retira del horno y también de la lata con su papel mantequilla. Enfría.

3.- Luego, en un bowl bate energéticamente la crema larga vida NESTLÉ® con el puré de lúcumas a punto chantilly. Refrigerar, mientras esparce el manjar NESTLÉ® con cuidado sobre la plancha de bizcocho, luego cubre con crema de lúcumas y enrolla con cuidado. Finaliza cubriendo con la misma crema y refrigera. Decora con nueces



enteras y líneas de manjar. Porciona al momento de servir y disfruta de esta deliciosa preparación.

