



Dificultad:
Media



Porciones:
12



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	323 Kcal
Proteínas:	7.6 g
Grasa Total:	12.3 g
Colesterol:	121. mg
H. de Carbono:	45.5 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	121 mg

BRAZO DE REINA CON HELADO DE CHOCOLATE Y MANJAR

Ingredientes

- 6 Huevos separados yemas de claras (a temperatura ambiente)
- 7 Cucharadas semi-colmadas de azúcar flor
- 7 Cucharadas semi-colmadas de harina
- ½ Taza de nueces molidas (50 g aprox.)
- 2 Cucharadas de mantequilla
- 1 cassata sabor chocolate SAVORY®
- 1 Taza de manjar NESTLÉ®
- Almendras o frutos secos para decorar (opcional)
- Papel mantequilla

Preparación

1.- Junta las yemas de huevo con la mitad de la azúcar flor indicada y bate durante 3 a 4 minutos hasta conseguir un batido homogéneo de textura semi-espesa y un color claro, reserva. Aparte en otro bowl bate las claras de huevo a punto nieve y agrega el azúcar flor restante poco a poco hasta conseguir un merengue firme.

2.- Añade el merengue a las yemas de huevo y bate sólo unos segundos hasta homogenizar. Integra la harina mezclada con las nueces molidas poco a poco con suaves movimientos envolventes hasta unificar completamente. Vierte el batido sobre una lata para horno previamente enmantecillada y con papel mantequilla. Hornea a temperatura media-alta de 170°C durante 8 a 10 minutos hasta dorar levemente. Una vez lista retira del horno así también el papel mantequilla y enfría.

3.- Retira del congelador la cassata sabor chocolate SAVORY® y deja fuera para que ablande sólo un poco. Remueve con una cuchara y esparce todo el helado sobre la lámina de bizcocho, enrolla rápidamente y cubre con un papel mantequilla doblado en las puntas para que no pierda helado. Lleva a congelación durante 1 hora.

4.- Antes de servir, cubre uniformemente todo el rolé con el manjar NESTLÉ®, esto con la ayuda de una espátula o

cuchillo. Finalmente decora con frutos secos esparcidos y corta en láminas de 1 cm aprox. Sirve acompañado de frutas o alguna salsa, como más te guste.

