



Dificultad:  
Media



Porciones:  
10



Tiempo:  
40 minutos

## Información Nutricional

Energía:	305 Kcal
Proteínas:	7.7 g
Grasa Total:	6.3 g
Colesterol:	91,3 mg
H. de Carbono:	54.3 g
Fibra Dietética:	0,4 g
Sodio:	105 mg

## BRAZO DE REINA TRADICIONAL

### Ingredientes

5 Huevos a temperatura ambiente

1 Pizca de sal

1 ½ Taza de azúcar flor

1 ½ Taza de harina cernida

800 g de manjar tradicional NESTLÉ®

\* Lata de horno cubierta con mantequilla y papel mantequilla

### Preparación

1.- Separa las yemas con las claras, deja las yemas en un bowl y añade la mitad de la azúcar flor, bate enérgicamente hasta aumentar su volumen y cambien su color a más blanco. Una vez listas deja este batido un lado. En otro bowl bate las claras de huevo con la pizca de sal a punto nieve, luego añade poco a poco el resto de la azúcar flor (que separaste en un comienzo) batiendo continuamente hasta formar un merengue de textura firme.

2.- Agrega el merengue a las yemas batidas e integra cuidadosamente con suaves movimientos envolventes. Luego, incorpora la harina en dos a tres tandas con la ayuda de una espátula con suaves movimientos envolventes también. Una vez todo bien homogéneo, vierte la mezcla sobre la lata de horno ya preparada.

3.- Esparce cuidadosamente la mezcla por toda la lata dejándola de 1 cm a lo mas de grosor. Lleva a horno pre-calentado a temperatura media de 170°C, hornea durante 8 a 10 minutos hasta que veas los bordes levemente dorados. Retira la preparación del horno y despega sus bordes. Voltea cuidadosamente sobre un paño limpio y sin hilachas, enrolla de inmediato y deja enfriar. Luego, desenrolla con cuidado y rellena con el manjar tradicional NESTLÉ®, esparciendo por toda la plancha de bizcocho. Vuelve a enrollar y cubre con papel mantequilla presionando para dar mayor forma. Lleva a refrigeración durante 15 min.

4.- Finalmente, retira el envoltorio y sobre una fuente o plato extendido y con la ayuda de una espátula plana, cubre todo el exterior con manjar tradicional NESTLÉ® esparciendo por todos lados; luego puedes decorar con frutos secos, coco rallado, chips de chocolate o lo que más te guste.

Recuerda que la porción de este delicioso brazo de reina es de máximo 2 centímetros, que puede asemejarse a dos dedos delgados. Que lo disfrutes!

