



Dificultad:
Media



Porciones:
10



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	185 Kcal
Proteínas:	4.9 g
Grasa Total:	8.7 g
Colesterol:	125 mg
H. de Carbono:	22.5 g
Fibra Dietética:	1,3 g
Sodio:	56 mg

BRAZO DE REINA CON CREMA DE FRUTAS

Ingredientes

- 5 Huevos (separados las claras de las yemas)
- 6 Cucharadas colmadas de azúcar
- 6 Cucharadas rasas de harina
- 2 Cuchaditas de azúcar para espolvorear
- Papel mantequilla

Relleno

- 2 Tazas de leche líquida
- ½ Taza de azúcar
- 3 Cucharadas semicolmadas de maicena
- 1 Cajita de crema larga vida NESTLÉ® (refrigerada del día anterior)
- 1 Plátano cortado en cubos
- 1 Naranja cortada en cubos
- 2 Kiwis cortados en cubos
- 1 Pera o manzana cortada en cubos

Preparación

1.- En un bowl mediano bate las yemas de huevo con la mitad del azúcar a espumoso. Una vez lista, bate en otro bowl las claras a nieve "espumosas" luego agrega poco a poco el resto del azúcar batiendo constantemente hasta formar un merengue. Junta el merengue con las yemas batidas y bate nuevamente solo unos segundos hasta homogenizar.

2.- Integra la harina en dos a tres tandas con suaves movimientos envolventes. Vierte la preparación sobre una lata de horno previamente enmantequillada y cubierta con una lámina de papel mantequilla. Esparce de manera que consigas un rectángulo de 30 x 40 cm aproximado y de 1.5 cm de grosor. Lleva la preparación a horno precalentado a temperatura alta de 180°C y hornea durante 8 minutos

aprox. hasta dorar levemente la superficie. Retira del horno y voltea sobre otro papel mantequilla espolvoreado con un poco de azúcar. Retira el papel adherido con el que horneaste y con seguridad y cuidado voltea la plancha de bizcocho, para que quede igual como la horneaste.

3.- Para el relleno, junta en una olla 1 ½ taza de leche líquida con la azúcar, lleva a fuego medio hasta que hierva. El resto de la leche júntala con la maicena y remueve hasta disolver. Agrega a la leche hirviendo y cocina sin dejar de remover hasta que hierva nuevamente durante 6 segundos. Retira y deja enfriar. Luego, bate la crema larga vida NESTLÉ® a espumosa y junta con la crema anterior ya fría, bate suavemente hasta homogenizar. Rellena la plancha de bizcocho con esta crema y sobre ella acomoda los cubos de frutas, presiona para afirmarlos en la crema y enrolla con cuidado. Refrigerera durante 30 minutos y sirve cuando gustes.

