



Brazo de gitano con melocot3n

Descripci3n

default watermark



En casa no somos mucho de este tipo de postre, pero, dado que estamos en temporada de melocotón, me pareció una receta sencilla e interesante: añadir fruta a un brazo de gitano.

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- 350 gr de melocotón maduro. Limpio de hueso y piel.
- 200 gr de nata líquida.
- 50 gr de harina.

- 50 gr de azúcar.
- 2 huevos talla L.
- 1 cucharada sopera sin colmar de azúcar.
- 1 cucharada sopera colmada de azúcar glas.
- Para decorar menta, azúcar glas?¡ Opcional.

Preparación:

Ponemos el brick de la nata en un bol con hielo en la nevera 1 hora antes de preparar la receta.
Reservamos.

Pelamos, troceamos en daditos el melocotón y lo pasamos a una cazuela baja y amplia o una sartén grande, junto con la cucharada de azúcar. La receta original lleva el melocotón en crudo. Ponemos al fuego medio-suave, unos 10 minutos, no es necesario que coja color, removemos cuando esté blando retiramos, colamos con un colador guardamos el almíbar que suelta y reservamos ambos.

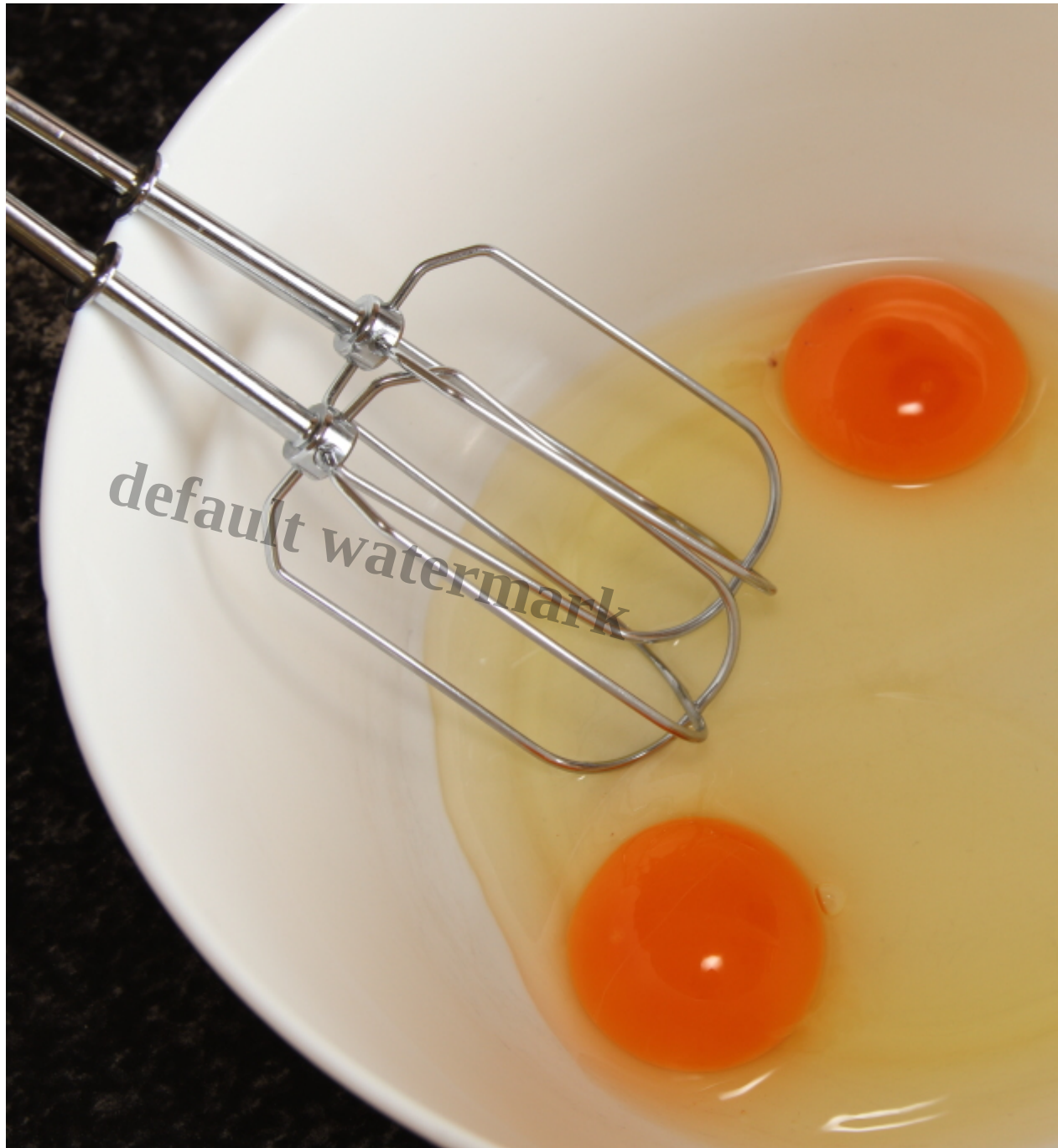
default watermark



Cubrimos una bandeja de horno con papel de hornear, reservamos.

Tamizamos la harina con el accesorio para ello o con un colador fino, reservamos.

En un bol cascamos los huevos, batimos con una varillas eléctricas hasta montar, echamos el azúcar (los 50 gr) y seguimos montando.





Precalentamos el horno a 200°C, calor arriba y abajo.

Añadimos la harina tamizada y mezclamos con movimientos envolventes. Vertemos sobre la bandeja de horno forrada, extendemos suavemente, procurando que quede una capa fina y horneamos a 200°C, calor arriba y abajo durante 8-10 minutos, que nos quede un bizcocho blanco y esponjoso.





Dejamos templar, retiramos el papel con cuidado de que no se rompa y lo seguimos dejando sobre la superficie para que nos sirva de ayuda al enrollarlo.

Sacamos la nata del frigorífico, retiramos los hielos, escurrimos el bol, vertemos la nata y el azúcar glas, montamos con unas varillas eléctricas.



Empapamos en bizcocho con el almíbar del salteado del melocotón, con ayuda de una brocha, cubrimos el bizcocho con la nata (enrollaremos el bizcocho a lo largo, procuraremos no poner la nata hasta el borde frontal para que no se salga). Extendemos el melocotón sin llegar al borde frontal y enrollamos con cuidado ayudándonos con el papel.





Podemos decorar con azúcar glas y unas hojitas de menta.

Consejo: Podemos hacer el relleno del melocotón con antelación si lo salteamos. Guardamos el almíbar y el melocotón en tuppers separados y dejamos en la nevera.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: instagram.com/_masgpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Frutas
2. Huevos
3. Postres

Fecha de creación

septiembre 25, 2020

Autor

admin

default watermark