



Rulo de limão

Descrição

default watermark



Me pareció una receta refrescante gracias al limón, aunque sea un poco entretenida en su elaboración. Es lo que conocemos de siempre como *Brazo de gitano*.

Otras recetas apetecibles:

[Brazo de gitano con melocotón](#) , [Mini tigretones caseros](#) , [Bizcocho sencillo de calabaza](#) , [Bizcocho de higos](#)

Ingredientes:

Para el bizcocho.

- 100 gr de azúcar.
- 20 gr de mantequilla.
- 125 gr de harina.
- 4 huevos talla L.
- Ralladura de una lima.

Para el relleno.

- 130 gr de azúcar.
- 100 gr de mantequilla.
- Ralladura de un limón.
- Zumo de dos limones.
- 2 huevos talla L.
- 1 cucharada sopera de harina de maíz, tipo Maizena.

Para decorar.

- Azúcar glas, virutas de chocolate, frambuesas, hojitas de menta. Opcional.

Preparación:

De la masa.

Forramos una bandeja de horno rectangular con papel de hornear, pellizcando las esquinas como en la foto, reservamos.



Lavamos bien la lima y sacamos la ralladura, reservamos.

Tamizamos la harina con un colador o con el accesorio pertinente y reservamos.

En un bol amplio separamos las yemas de las claras (reservamos estas últimas). Con batidora de varillas eléctricas (en este caso ha sido con un robot-batidora), batimos las yemas con 60 gr de azúcar hasta que blanqueen y doblen su tamaño.



Precalentar el horno, calor arriba y abajo a 180°C.

Fundimos la mantequilla en el microondas y la añadimos a la crema, incorporamos la harina tamizada y la ralladura del limón, seguimos mezclando. Batimos las claras a punto de nieve con el resto del azúcar (40 gr), las mezclamos delicadamente con la crema de los huevos con una espátula.





Vertemos sobre la bandeja de horno forrada, procurando que quede toda la mezcla del mismo grosor.



Horneamos a 180Â°C, calor arriba y abajo, durante 10 minutos. Retiramos del horno y enrollamos en caliente, con papel incluÃdo, en un paÃ±o hÃmedo, que no suelte pelusas como en la receta del [Tronco de Navidad](#). Mientras seguimos con la preparaciÃ³n.



Del relleno.

Sacamos la ralladura de un limÃ³n, reservamos. Exprimimos dos limones y reservamos el zumo.



En un cazo mezclamos el azúcar con la ralladura de limón, incorporamos los huevos, batimos con unas varillas eléctricamente. Disolvemos la cucharada de Maizena en el zumo de los limones, agregamos esta preparación a los huevos batidos y calentamos a fuego suave sin dejar de remover con una espátula, tiene que espesar **pero no hervir**.





Retiramos del fuego, esperamos a que atempere, añadimos la mantequilla y removemos hasta que se funda por completo y quede una crema lisa. Desenrollamos el bizcocho y cubrimos con la crema del relleno ya fría. Extendemos sin llegar a los bordes, enrollamos sin apretar ayudándonos con el papel. Quedará un rulo o brazo de gitano.





Decoramos al gusto yâ?|

Â¡BUEN PROVECHO!

Consejo: La base de bizcocho se puede hacer de vÃspera, guardamos el rulo en el horno ya frÃo, se conserva muy bien. Sabremos que el bizcocho estÃ hecho si se despega sin dificultad del papel. Una vez montado el postre, se conservarÃ bien tapado o en un tupper en la nevera. No importa que se rompa el bizcocho al desenrollarlo.

CategorÃa

1. Huevos
2. Postres
3. Recetas navideñas y festivas

Fecha de creación

octubre 17, 2025

Autor

admin

default watermark