

POSTRES

BRAZO DE REINA FÁCIL



Ingredientes:

- 6 huevos
- 1 cda de miel
- 120 gr de azúcar
- 1 cda de vainilla
- 140 gr de harina sin polvos
- 400 ml de crema para batir
- 1/3 de taza de miel
- 1 cda de vainilla
- 100 gr de nueces

Preparación

- En un bowl agregan los huevos junto a la miel, la vainilla y el azúcar y baten hasta que triplique su volumen, luego agregar la harina tamizada y en tandas. Mezclar suave para que no pierda su volumen.
- En una lata de horno, con papel mantequilla y un poco de aceite agregar la mezcla y llevar a un horno precalentado por 15 min aprox a 180 grados.
- Sacar del horno, pasar un cuchillo por los bordes, dar vuelta el bizcocho sobre un paño con azúcar flor y enrollar. Este proceso debe ser rápido. Reservan
- Para el relleno, un buen tips es poner el bowl antes en el freezer para que este súper helado así la crema espesa mejor, luego de que la crema esté batida se agrega la miel, la vainilla y las nueces.
- Cuando tengas esto ok comienzas a rellenar y a decorar.



- ¡POR FAVOR! ¡Háganlo por qué se mueren cómo queda! Y no se olviden los huevos y la miel la encuentran en www.huevossanrosendo.cl

