

BRAZO DE GITANO



INGREDIENTES
para 13 huevos

- ✓ 2 cucharadas de azúcar por huevo.
- ✓ 2 cucharadas de harina por huevo.
- ✓ 9 gaseosas.

PREPARACIÓN

1. Se batan los huevos con el azúcar y la harina.
2. Se añaden las gaseosas, cuando la masa está bien batida, hasta que esta parece estar cortada.
3. En este momento la masa, se vierte en un recipiente previamente untado con mantequilla o cubierto con papel de aluminio.
4. Desmoldar y rellenar al gusto de cada uno: nata, crema, moka ...
5. Los/las artistas se pueden recrear adornándolo.
¡También se come con los ojos!

Animaos a preparar este postre, impresionaréis a vuestros amigos/as.

La otra opción es encargárselo a Carmela, "la panadera", ya le tiene cogido el punto y la sale riquísimo. ¡Qué profesional!