

Brazo de Gitano

Ingredientes

180g de preparado panificable
Loprofin®
180g de azúcar
100g de nata vegetal
84g de aceite de oliva
Medio vaso de agua
Ralladura de limón o naranja
Un sobre de levadura tipo Royal®
Mermelada de un sabor a elegir

Elaboración

Se mezclan todos los ingredientes en un bol, excepto la mermelada, hasta lograr una masa homogénea. En la bandeja del horno se pone papel para hornear, es más práctico a la hora de enrollar la masa. También se puede usar un tapiz de silicona. Se reparte la masa con una espátula para que quede fina y uniforme y se cocina en horno precalentado a 180°. Una vez cocinado se unta toda la superficie con la mermelada elegida y se va enrollando poco a poco con cuidado de que no se nos rompa. Se decora con azúcar glass.

Análisis nutricional por 100g: Proteína 0.1g

Aminograma		
Valina 3mg	Triptófano 0mg	Metionina 1mg
Leucina 4mg	Lisina 5mg	Treonina 3mg
soleucina 3mg	Arginina 4mg	Tirosina 2mg
Fenilalanina 5mg	Histidina 0mg	
Lípidos	Carbohidratos	Kcalorías
24.5g	79g	317

