

Brazo Gitano



INGREDIENTES

- 3 Huevos
- 1 taza Azúcar
- 3 cdas. Agua
- 1 cda. Jugo de limón
- 1 taza Harina
- 1 ½ cda. Polvo de hornear
(si la harina no es Presto)
- ¼ cda. Sal
- Jalea de frutas



PREPARACIÓN

1. Cierne el azúcar y la harina de medirla en envases separados.
2. Bata los huevos y añada el azúcar.
3. Añada el jugo de limón al agua.
4. Añada la harina y el azúcar y mezcle bien.
5. Ponga papel parafinado en un molde engrasado.
6. Hornee a 350 grados F por 15 minutos.
7. Saque el biscocho caliente en una toalla húmeda y polvoreada de azúcar.
8. Pase la jalea al bizcocho con una espátula.
9. Enrolle el bizcocho y envuélvalo en papel de aluminio.