



INGREDIENTES:

- 3 huevos
- 90 gramos de azúcar
- 90 gramos de harina (de repostería)
- 1 pastilla de turrón de jijona de 200 gramos (si está en el frigorífico se triturará mejor)
- 500 gramos de nata de montar
- **Para el "preline":**
- 150 gramos de almendras cruda y peladas
- 4 ó 5 cucharadas de azúcar

PREPARACIÓN:

1. Encender el horno a 180 grados, para que se vaya precalentando mientras hacemos la elaboración de la receta.

2. Hacer "**preline**" con azúcar y almendra en una sartén, (finito). Verter sobre papel de aluminio Albal (extendido) y luego cuando esté frío, **triturar**, (que no quede muy molido). Vierta en un cuenco y reserve.

3. **Trocear y triturar a velocidad 4 ó 5 durante 5 segundos**, la pastilla de turrón de jijona. Reserve.

4. **Ponga la mariposa en las cuchillas**, eche en el vaso Thermomix el azúcar y los huevos y **programar 6 minutos, temperatura 37**

grados, velocidad al 3 ½, y otros 6 minutos sin poner temperatura a la misma velocidad

5. Al termino de este tiempo quitar la mariposa de las cuchillas y poner la Thermomix a **velocidad 1** y con la máquina en marcha incorporar la harina poco a poco por el bocal (agujero de la tapa) y

mezcle durante 6 segundos

6. A continuación, verter esta mezcla en la bandeja del horno, previamente cubierta con papel vegetal, teniendo cuidado de que quede bien extendida en todo el rectángulo.

7. Introducir en el horno unos **20 minutos a 180 grados** hasta que esté mas o menos doradito. Cuando esté hecho sacarlo y en caliente enrollar conjuntamente con el papel para hacer una especie de tubo y dejarlo enfriar.

8. Poner en le vaso Thermomix unos cubitos, **triturarlos**, para enfriarlo bien. Seguidamente quitar el hielo.

9. **Volver a poner la mariposa en las cuchillas** , verter la nata y montarla a **velocidad 3 ½** , vigilando que no se pase de tiempo. Cuando vemos la nata montada, verter el turrón de jijona ya triturado por el bocal, sin parar la máquina y finalizar.

10. Por último desenrolle el bizcocho, añadir la crema e ir haciendo el rollo o brazo de gitano.

11. (Opcional), la crema sobrante se puede poner por encima.

12. Cubrir con el "**preline**" y guardar en el frigorífico.