



INGREDIENTES:

- **Para el Almíbar:**
- 300 gramos de zumo de naranja
- 150 gramos de azúcar
- 1 chorrito de licor mejor dulce
- **Para la crema de relleno:**
- 300 gramos de zumo de naranja
- 3 yemas de huevo
- 150 gramos de azúcar
- 30 gramos de Maicena
- **Para la glasa:**
- 200 gramos de azúcar en polvo
- 1 clara de huevo,
- 6 cucharadas de almíbar
- 3 cucharadas de crema
- **Para el bizcocho genovés:**
- 4 Huevos
- 130 gramos de azúcar
- 120 gramos de harina de repostería
- 1 sobre de levadura en polvo (Royal o Canario)
- Una pizca de sal

PREPARACIÓN:

1. **El almíbar:** En primer lugar exprimir las naranjas, hasta obtener hasta 600 gramos de zumo. Con la mitad del zumo, más 150 gramos de azúcar, el chorrito de licor, y unas hebras de

la piel de naranja que haremos, sin nada de piel blanca, y haremos el almíbar, **programando 10 ó 12 minutos, temperatura varoma, velocidad 2**

este almíbar será flojo, para que cale bien en el bizcocho. Las hebras de naranja, las reservaremos para adornar. También reservaremos 6 cucharadas de almíbar para la glasa.

2. **La crema:** Mezclamos las yemas, el azúcar y la Maicena, poniendo todo en el vaso de Thermomix y **programando 15 segundos a velocidad 3**, y le añadimos el resto del zumo de naranja, y **programamos 10 minutos, 100 grados velocidad 3**, que quede mas o menos espesita.

3. **La glasa:** Ponemos en el vaso de Thermomix, 200 gramos de azúcar en polvo, la clara de huevo, las 6 cucharadas de almíbar reservadas y 3 cucharadas de crema, y **programamos 10 segundos a velocidad 6** y lo reservamos.

4. Pre calentamos el horno a 230 grados durante 10 minutos.

5. **El bizcocho:** En el vaso de Thermomix **ponemos la mariposa en las cuchillas**, y echamos los huevos, el azúcar, y una pizca de sal, y **programamos 6 minutos, temperatura 37 grados**

velocidad 3 y medio

, al acabar volvemos a

programar otros 6 minutos,

pero esta vez

sin

pulsar el botón de la temperatura,

a velocidad 3 y medio igual.

Añadimos la harina, y

mezclamos 15 ó 20 segundos, a velocidad 3.

6. Ponemos en la bandeja de horno un buen trozo de papel vegetal (papel de horno) y vertemos la preparación en la bandeja, que quede una masa rectangular, sin grumos ni "montañitas". Bajamos la potencia a 180 grados, y metemos la bandeja a cocer, durante unos 15 minutos (hasta que veamos las orillitas ligeramente doradas, el tiempo de horno, como siempre va a depender de la potencia de este, cada horno es un mundo)

7. Preparamos un paño, fino bien húmedo, y sacamos el bizcocho del horno, con cuidado retiramos el papel de horno, sobre la mesa de trabajo, nuevamente con cuidado le damos la vuelta, para que quede ¿digamos al derecho?, y lo ponemos sobre el paño, húmedo preparado, enrollando en él el brazo de gitano, y lo dejamos así que se enfríe un poco.

8. Después lo desenrollamos, y lo calamos bien con el almíbar reservado, extendemos, la crema de en medio, hacía arriba, para al ir liando, el bizcocho, que quede bien, el solo al ir liando, se va bajando, el relleno, y evitaremos que se salga, aunque siempre se escapa algo.

Una vez hecho el brazo, lo colocamos en una bandeja, y lo bañamos con la glasa reservada, caliente a ser posible. Terminamos adornando todo el pastel o brazo de gitano, con las hebras de naranja que cocimos con el almíbar y que reservadas. **MUY RICO.**