



### INGREDIENTES:

- **Para el bizcocho:**
- 4 huevos
- 100 gramos de azúcar
- 120 gramos de harina de repostería
- 1 sobre de levadura Royal
- 1 pellizco de sal
- **Para el jarabe**
- 50 gramos de ron
- 20 gramos de agua
- 50 gramos de azúcar
- 1 palito de canela
- **Para el Relleno.**
- Mermelada de fresa
- 500 gramos de nata de montar
- 80 gramos de azúcar glasé (en polvo)
- 1 cucharada sopera de cacao
- **Para Adornar:**
- unas cerezas en almíbar
- coco rallado ó almendra fileteada.

### PREPARACIÓN:

1. Hacer el azúcar glasé, ponerla en el vaso de Thermomix, bien seco, **pulverizar unos 50 segundos a velocidad máxima** (yo suelo tener un buen frasco siempre ya hecha).

2. Empezamos a hacer el bizcocho . **Ponemos la mariposa en las cuchillas** , y echamos en el vaso los huevos y el azúcar, programamos

**6 minutos, temperatura 37 grados, velocidad 3 ½**

, al termino del tiempo,

**sin ponerle temperatura batimos otros 6 minutos a la misma velocidad**

para que se esponje. Al finalizarle añadimos la harina la levadura, y la pizca de sal, y

**batimos 8 minutos mas a velocidad 3**

.

Si es necesario terminamos de mezclar a mano.

3. Encendemos el horno para precalentarlo, 10 minutos a temperatura 220 grados, calor arriba y abajo, da igual si es con ventilador o no queda igual de bien. Ponemos papel vegetal en toda la bandeja del horno, y echamos la mezcla del baso formando el gran rectángulo, dejando un margen de unos dos dedos hasta el papel. Una vez bien repartida bien la mezcla, bajar la potencia del horno a 180º y meter el bizcocho y tenerlo de 12 a 15 minutos (dependerá como siempre del horno) cuando lo veamos ligeramente dorado abrimos la puerta del horno solo un poco, y a los pocos minutos lo sacamos. (yo suelo poner medio vasito de agua en el horno siempre que cuezo panes, bizcochos etc. pero **nunca de cristal**, lo pongo de duralex o de barro, para que el horno tenga humedad.

4. Mientras vamos haciendo el jarabe (también podemos tener hecho en la nevera).

Ponemos los ingredientes del jarabe, en el Thermomix y programamos

**3 minutos**

**temperatura 100 grados, velocidad 2**

.

Sacamos y reservamos, quitando el palito de canela.

5. Sacamos el bizcocho del horno, y le quitamos el papel con cuidado poniéndolo boca abajo. Preparamos un paño mojado en agua y bien escurrido, y ponemos en él, el bizcocho dándole la vuelta con cuidadito que no se rompa, y para que quede digamos ?al derecho? lo enrollamos bien con el paño húmedo, y lo dejamos enfriar. Después, lo desenrollamos, y lo pincelamos bien con el jarabe reservado (nos sobrará casi la mitad del jarabe) si nos pasamos mucho con el, se nos puede romper el bizcocho al volver a enrollarlo) Una vez hecho esto le ponemos el bote de mermelada bien extendido dejando un buen margen de unos dos dedos por los lados, y de unos tres dedos por las puntas.

6. Y vamos a montar la nata, la Thermomix muy limpia, la nata muy fría, si la ponemos en el congelador de 5 a 10 minutos antes de montarla mejor .Ponemos un par de cubitos en el vaso del Thermomix los **tritamos a velocidad máxima 10 ó 15 segundos** (dejará el vaso muy frío) los sacamos, y los tiramos.

**Ponemos la mariposa en las cuchillas**

y echamos la nata, y

**montamos a velocidad 3 y medio**

,

vamos vigilando por el bocal y cuando la veamos montada paramos, tardará en montarse unos

**3 minutos aproximadamente**

.

7. En un bol tendremos preparada el azúcar en polvo, echamos encima, mas de la mitad de la nata montada reservando la otra para cubrir después, y la mezclamos bien con el azúcar con la ayuda de la espátula, con movimientos envolventes y delicadamente, y la echamos encima de la mermelada. Enrollamos bien el brazo de gitano, lo ponemos en un plato alargado o algo que vaya bien. Le añadimos a la nata que reservamos la cucharada de cacao, lo mezclamos bien con la espátula, y cubrimos bien el brazo de gitano, lo tapamos todo con la nata chocolateada y lo adornamos con el coco rallado o almendra fileteada, y unas cerezas. Y a la nevera hasta la hora de comerlo. **ES REALMENTE RIQUISIMO.**



