Rollo de nata y café

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 3 cucharadas de harina
- 3 cucharadas de azúcar
- 3 huevos
- 2 dl de nata
- 1 cucharada de café soluble en polvo
- 100 g de azúcar glas
- 50 ml de agua
- 2 cucharaditas de café soluble
- 50 g de azúcar
- Granos de café para decorar

Preparación:

Paso 1

Precalentar a 180º C el horno. Batir el azúcar con los huevos hasta que doblen su volumen. Incorporar a la mezcla de huevos la harina tamizada y mezclar con movimientos envolventes. Forrar la bandeja de horno con papel de hornear, extender la mezcla del bizcocho sobre la bandeja y hornear de 5 a 8 minutos. Luego, retirar del horno y rápidamente enrollar sobre un paño de cocina. Deshacer el café en polvo en un tercio de la nata y mezclar con el resto de la nata. Añadir el azúcar y montar la nata. Cuando el bizcocho haya enfriado, desenrollar y rellenar con la nata de café. Volver a enrollar y reservar en el frigorífico. Mezclar el café con el azúcar glas y el agua hasta conseguir la textura deseada, sacar el brazo gitano del frigorífico y regar con esta mezcla. Reservar en el frigorífico hasta el momento de servir. Decorar si se desea con algún grano de café.