Arrollado de Nuez y Crema Moca



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Azucar comun: 100 Gramos
Huevos: 5 Unidades
Nueces molidas: 100 Gramos

Relleno

Azucar: 60 Gramos
Cafe soluble: 2 cdas
Crema batida a medio punto: 250 Gramos

Preparación de la Receta

- Engrasar ligeramente con mantquilla una placa de 20 x 20 y colocar un papel *manteca* encima, volver a engrasar y enharinar.
- Batir el azúcar con las yemas luego agregar las nueces molidas y por último las claras a nieve.
- Volcar suavemente la preparación sobre papel *manteca* engrasado con *mantequilla* y cocinar por 15 minutos a 165° C.
- Humedecer un repasador liso de algodón, espolvorear con azúcar, volcar sobre el repasador la masa ya cocida, retirar el papel *manteca* y enrollar.
- Desenrollar con cuidado una vez frío, rellenar usando 2/3 de la mezcla y volver a enrollar con cuidado (sin el repasador)
- Colocar en una fuente, y cubrir con el resto del relleno reservado.

Relleno

- Batir la **crema** con el *café* soluble y el azúcar a medio punto.
- Guardar en heladera hasta el momento de usar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/arrollado-de-nuez-y-crema-moca