

# 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.