

---

# La Ràdio a la cuina



## BRAÇ DE GITANO AMB CREMA

125 grams de farina  
200 grams de sucre  
25 grams de mantega  
25 grams de sucre llustre  
5 grams de llevat Royal  
25 grams de maizena  
7 ous  
1/2 bastonet de vainilla  
1/4 de litre de llet  
1 llimona  
1 full de paper de barba

Preparar una pasta de bescuit amb 4 rovells, 125 grams de sucre, la ratlladura de la pell de 1/2 llimona i el llevat, la farina i les clares muntades. Posada la pasta en una mànega acabada en un cornet gros llis,

estendre-la fent-ne ratlles contigües, una al costat de l'altra, sobre un full de paper posat sobre la llauna de pastisseria i retallat a mida, de manera que no surti d'aquesta. Coure-la a forn mitjà: quan estigui, arrencar el paper i deixar-la refredar.

Fer una crema anglesa amb la llet bullida amb la vainilla, 3 rovells, el sucre que queda, la maizena i la mantega. Deixar-la refredar una mica.

PRESENTACIO.— Estendre la crema sobre el bescuit pel costat on estava adherit al paper, cargolar-lo deixant la crema a dins fent que la lleugera ondulació del costat de sobre del bescuit quedi en el sentit de la llargada del braç de gitano.

---

**PASTISSERIA - BOMBONERIA**

*La Vienesa*

**A. Viñas**

---

rambla a. vidal, 33 - tel. 32 01 81 - sant feliu de guíxols (girona)