

# Braç de Gitano

## Ingredients:

### 1. Crema

- 1 litre de llet sencera
- ½ tavella de vainilla
- 8 rovells d'ou
- 2 ous sencers
- 40 g de farina
- 35 g de farina de blat d'Indi (Maïzena)
- 200 g de sucre en pols
- 1 raig de Grand-Marnier

### 2. Galeta

- 8 ous sencers
- 250 g de sucre en pols
- 250 g de farina
- 1 pell de llimona
- 1 culleradeta de mel

### 3. Xarop

- 30 g de sucre cristal
- 100 g d'aigua
- 1 raig de Grand-Marnier



### 1. Apuntar la crema

- Posar la llet a bullir amb la tavella de vainilla asclada i feu infusar (cobrir amb una tapadora).
- Emblanquir els ous amb el sucre, batent ràpidament.
- Quan els ous són emblanquits, afegir-hi la farina i la farina de blat d'Indi tamisades.
- Abocar la llet a la barreja tot remenant i, a continuació, passar pel colador i abocar en una cassola per coure la crema. Remenar amb un fuet fins que espesseixi la crema. Reservar a la fresca.

### 2. Fer la galeta

- Escalfar el forn a 180°.
- Preparar una planxa de forn recoberta amb paper de cocció.
- En un bany maria, emblanquir els ous amb el sucre batent-los, incorporar suaument la farina tamisada, la mel i la pell de llimona ratllada.
- Estendre l'aparell sobre la planxa de forn recoberta amb el paper de cocció.
- Enfornar uns 10 minuts a 180°.
- Desemmotllar ràpidament sobre un drap humit. Posar un poc d'aigua sobre el paper de cocció i treure'l. Enrotllar sense pitjar.
- Quan la galeta i la crema estiguin fredes, desenrotllar la galeta i mullar-la amb el xarop.
- Tornar a enrotllar la galeta escampant-hi la crema. Decorar amb sucre de llustre. S'hi pot passar també un ferro roent.