



Artesanía alimentaria y recetas

Brazo de galletas María

Saber de:

**Nicolasa Viturín Gimeno y
Pascuala Aladrén Diloy**

Codos
Zaragoza

Recogido por:
Raquel Diestre Blasco
(A. C. Grío)

Julio de 2011

FICHA DE CONOCIMIENTOS
Y SABERES



INGREDIENTES

- ✓ Cuatro huevos.
- ✓ Dos vasos pequeños de azúcar.
- ✓ 250 gr. de mantequilla.
- ✓ Medio litro de leche.
- ✓ Un paquete de galletas María hojaldradas.
- ✓ Confetis de chocolate o de colores.

MATERIALES

- ✓ Utensilios de cocina.
- ✓ Una bandeja grande.

ELABORACIÓN

1. Separamos las claras y las yemas de los huevos.
2. Mezclamos en un bol el azúcar, las yemas y la mantequilla y removemos durante bastante tiempo, hasta que la masa crezca y se endurezca.
3. En un plato vertemos la leche caliente y mojamos las galletas María por un lado, con cuidado para que no se rompan.
4. Por el otro lado de la galleta, untamos la mezcla que hemos realizado al principio de la receta.
5. Vamos colocando las galletas una detrás de otra.
6. Antes de servir, añadimos las claras a punto de nieve y cubrimos todo el brazo de galletas.
7. Añadimos confetis de chocolate o de colores.

Se recomienda dejar reposar en la nevera para que se mezclen bien todos los sabores.

CURIOSIDADES

Antiguamente se realizaba para hacer las tartas de cumpleaños a los familiares.

Tiene un alto nivel calórico.

FOTOGRAFÍAS



1. Brazo de galletas María.



2. Brazo de galletas María.

