

## Brazo de Gitano (40 pts.)

5 huevos, separados  
1/4 cda. de sal  
2/3 taza de azúcar  
azúcar polvado  
1 taza de harina  
1 cda. de agua  
1 paquete de "Cool Whip"

Caliente el horno a 425 grados. Bata las yemas, azúcar, sal, y agua hasta que se pongan pesados como crema. Añada la harina y bátalo sólo lo suficiente para mezclarlo. En una vasija separada bata los blancos de los huevos. Añada esto a los demás ingredientes. Ponga esta mezcla en una cazuela de hornear poco profunda de más o menos 11" x 16", cubierta con papel encerado (wax paper) por todo abajo y los lados. (Si no tiene cazuela poco profunda, puede usar una plancha de hornear con papel por abajo de la mezcla.) Póngala en el horno por 10 o 15 minutos hasta que esté un poco dorada. Se sabe que está listo cuando lo toca y se tira para atrás como una esponja. Cuando esté frío, corte los extremos para que esté bien cuadrado. Vírelo en otro papel encerado y rocíelo con el azúcar polvado. Déjelo enfriar antes de quitar el papel encerado (de sólo un lado). Extienda el "Cool Whip" en la masa y enróllelo, quitando el papel encerado poco a poco. Rocíelo otra vez con el azúcar polvado y mételo en el refrigerador por unas cuantas horas.