



Brazo de Reina

## Description

We call this cake Brazo de Reina or Queen's Arm, because in colonial times it was looked like the Spanish Queen's dress. This lovely cake is one of my favourites of all time, and I've tried to bake as easy is possible.

## Brazo de Reina or Queen's Arm (English version below)

### Ingredientes

- 1 Paquete de mezcla lista para Torta (de 250 gramos)
- 2 huevos batidos
- 100 gramos de coco rallado deshidratado para decorar
- 200 gramos de fresas
- 50 mililitros de leche
- 1 taza de doble crema o nata
- Azúcar en polvo
- 1 cucharadita de vinagre balsámico
- 1 cucharadas de extracto de vainilla

### Preparacion

1. Pre caliente el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4.
2. Corte la fresas en pequeños pedazos.
3. Marine las fresas en una taza con 1 cucharada de vinagre balsámico y déjelas allí por unos minutos.
4. Ponga la mezcla de la torta en una taza y agregue la leche y el huevo.
5. Mezcle hasta obtener una masa suave.
6. Vierta la mezcla en un molde rectangular e introduzca al horno
7. Dejar cocinar por 30 minutos mas o menos o hasta que este ligeramente dorado.
8. Sacar del horno en una superficie segura y dejar que enfrié.
9. Coloque una hoja entera de papel encerado para hornear sobre una superficie plana y espolvoree azúcar en polvo en el papel uniformemente.
10. Cuando haya cocinado la torta, recortar los bordes de la misma y ponerla boca abajo en el papel.
11. **Para hacer el relleno**, mezcle la crema de leche, extracto de vainilla y el azúcar hasta que este espesa y firme.
12. Disperse sobre la torta la crema, las fresas y enrolle por el extremo mas delgado.

- ~~13. Envolver el papel alrededor del rollo y dejar reposar por algunos minutos en la nevera. Retirar el papel cuidadosamente y decorar.~~
14. Decorar el rollo con mas mezcla de la crema y espolvoree el coco sobre toda la torta.

## Queen's Arm (English version)

### Ingredients

- 1 packet of ready to use sponge mix (250 grams aprox)
- 2 beaten egg
- 100 grams of desiccated coconut for decorate.
- 200 grams of strawberries
- 50 mililitres of milk
- 2 tbsp of sugar
- 1 tbsp of balsamic vinegar
- 1 cup double cream
- Icing sugar
- 1 tbsp of vanilla extract

### Preparation

1. Pre-heat the oven at 180° Celsius – 350° Fahrenheit of temperature or gas mark 4.
2. Cut the strawberries into small pieces and place it into a bowl.
3. Marinate the strawberries with 1 tablespoon of balsamic vinegar, and leave then for few minutes.
4. Put the sponge mix into a bowl and add the milk, and the eggs
5. Mix to a soft dough for few minutes, until smooth
6. Pour the mixture into a rectangular mold and place it into the oven.
7. Let it cook for 30 minutes more or less, or until lightly golden brown.
8. Remove from the oven onto a safe surface and let it cool down.
9. Place a whole sheet of greaseproof or baking paper out on a flat work surface and sprinkle evenly with caster sugar.
10. Turn the cooked sponge out on to the paper, trim the sponge edges ;and roll up encasing the the paper inside.
11. To make the filling, mix together the double cream, vanilla extract and sugar.
12. Spread over the sponge the cream, the strawberries and roll.
13. Wrap the paper around the roulade and let stand for a few minutes in the fridge. Then discard the paper and decorate.
14. Decorate the roulade with more of the cream mixture and sprinkle the coconut all around the cake.