



Barbiera de caramelo

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION INSTRUCCIONES AL DORSO



BARBIERA DE CARAMELO

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

RECETA

CAZO. - YEMAS. - AZUCAR.—

En un cazo mezclaremos bien con una cuchara de madera 5 yemas (las claras las pondremos aparte) y 5 cucharadas de azúcar.

SARTEN. - AZUCAR.—

Derretiremos cucharada y media de azúcar en una sartén, girando ésta para evitar que se queme el caramelo, el cual añadiremos a la mezcla anterior.

LECHE FRIA E HIRVIENDO.—
COLA DE PESCADO.

Seguiremos agregando medio vasito de leche fría, medio litro de leche hirviendo y 2 hojas de cola de pescado que habremos tenido a remojo para ablandarlas.

HERVOR—

Pondremos el cazo al fuego y lo retiraremos en cuanto la mezcla comience a hervir.

NATA.—

Cuando se enfríe, añadiremos 200 gramos de nata y la mezclaremos bien con una cuchara de madera.

MOLDE.- - ACEITE.—

Verteremos la crema a un molde, cuyo interior habremos previamente untado de aceite, y la dejaremos al fresco hasta el día siguiente.

CLARAS. - AZUCAR MOLIDO. - HARINA.—
MANTEQUILLA DERRETIDA. - MOLDES.

Con una cuchara de madera mezclaremos en un cazo 2 de las cinco claras reservadas, 2 cucharadas de azúcar molido, 2 cucharadas de harina y otras 2 de mantequilla derretida. Conseguida una buena mezcla, la iremos distribuyendo en porciones hasta la mitad de cada molde.

HORNO.—

Puestos los moldecitos sobre una chapa, los meteremos al horno, donde los tendremos hasta que las pastas se endurezcan, sin que se doren. Luego los sacaremos y dejaremos enfriar.

BATIDO A PUNTO DE NIEVE.—

Las 3 claras restantes las batiremos a punto de nieve en una taza y, mediante una manguera de boquilla, adornaremos con el batido la crema Barbieri, después de volcarla del molde a una fuente.

PRESENTACION.—

Las pastas las distribuiremos alrededor, como indica el gráfico. Serviremos en frío.

NOTA.—Si no se dispone de molde adecuado, puede utilizarse un flanero.