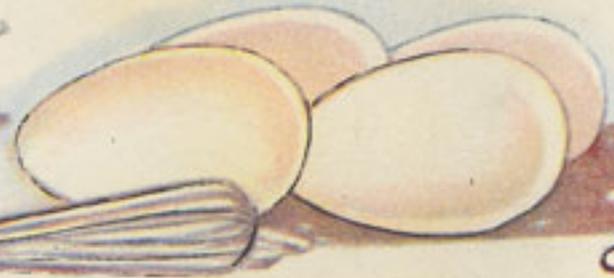


Waly



cazo



batidor 4 huevos



5 cucharadas azúcar



4 cucharadas harina



mantequilla



1 copa ron



vertido del batido al molde



50 gramos frutas escarchadas



rebozado de harina



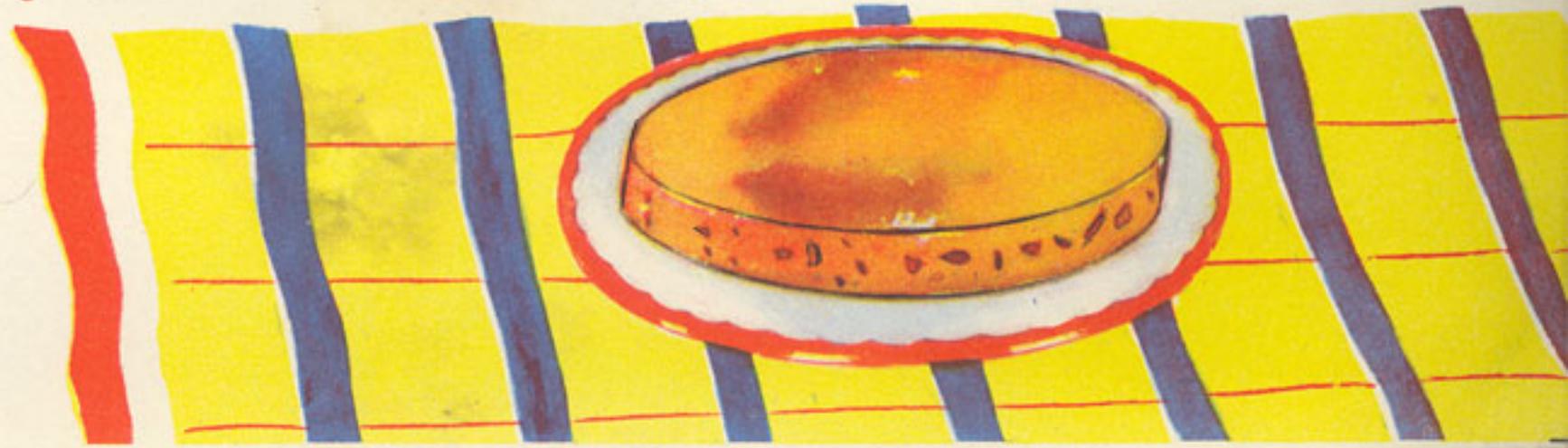
horno

Bizcocho de frutas

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



BIZCOCHO DE FRUTAS

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. - HUEVOS. - BATIDOR. - AZUCAR.—En un cazo batiremos primero 4 huevos y 5 cucharadas de azúcar, luego 4 cucharadas de harina. Después de unirlo bien, le agregaremos 100 gramos de mantequilla derretida y una copa de ron, y lo volveremos a batir.

MOLDE DE BIZCOCHOS. - MANTEQUILLA.— En un molde de bizcochos, cuyos costados y fondo untaremos con un poco de mantequilla, echaremos la mitad del batido. Luego sobre la crema distribuiremos 50 gramos de frutas escarchadas, cortadas en pedacitos y rebozadas en harina.

HORNO.— Después verteremos encima la otra mitad del batido y lo meteremos a un horno flojo hasta que cuaje. Lo serviremos en frío.