



cazo



200 gms. nata cruda



7 cucharadas azúcar



7 cucharadas harina



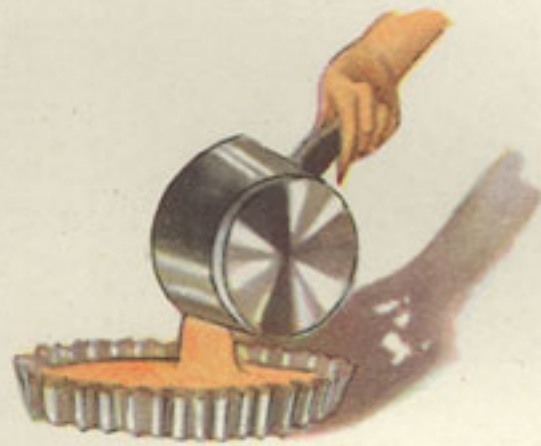
7 claras



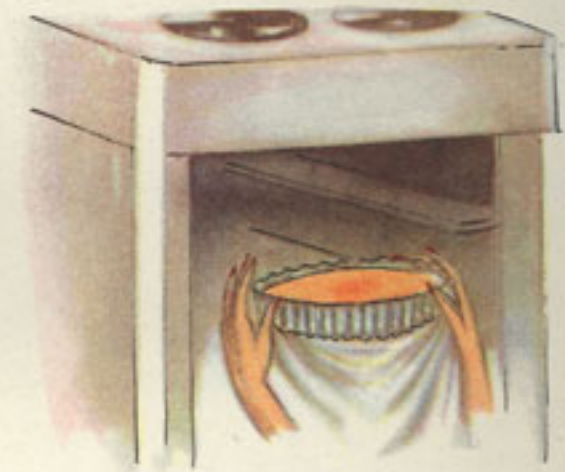
punto de nieve



mantequilla



vertido al molde



horno

Bizcocho de nata cruda

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION
INSTRUCCIONES AL DORSO



BIZCOCHO DE NATA CRUDA

Colección XP
Ficha N.º 1577

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. - NATA. - AZUCAR. - HARINA.—Con una cuchara de madera mezclaremos en un cazo 200 gramos de nata cruda y 7 cucharadas de azúcar; luego, otras 7 cucharadas de harina y, finalmente, 7 claras montadas a punto de nieve.

MOLDE. - MANTEQUILLA. - HORNO.— Pondremos toda la mezcla en el interior de un molde untado de mantequilla y la meteremos a un horno flojo.

PRESENTACION. - AZUCAR GLAS.— Cuando cuaje, volcaremos el bizcocho sobre una fuente y lo espolvorearemos con azúcar glas.