

Wally



batido de una yema



clara montada



azúcar



leche condensada



harina

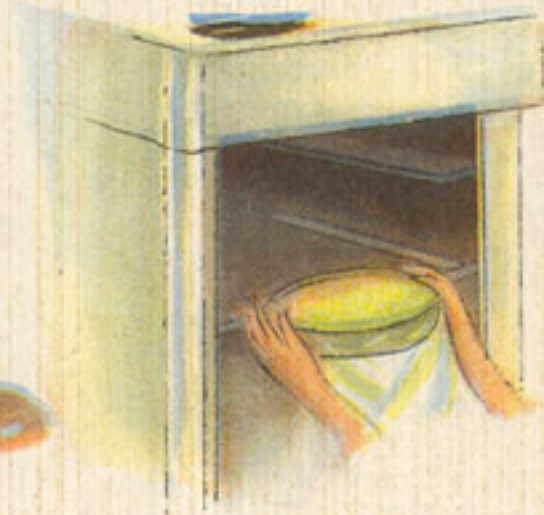


levadura

mantequilla



vertido de la mezcla al molde



horno



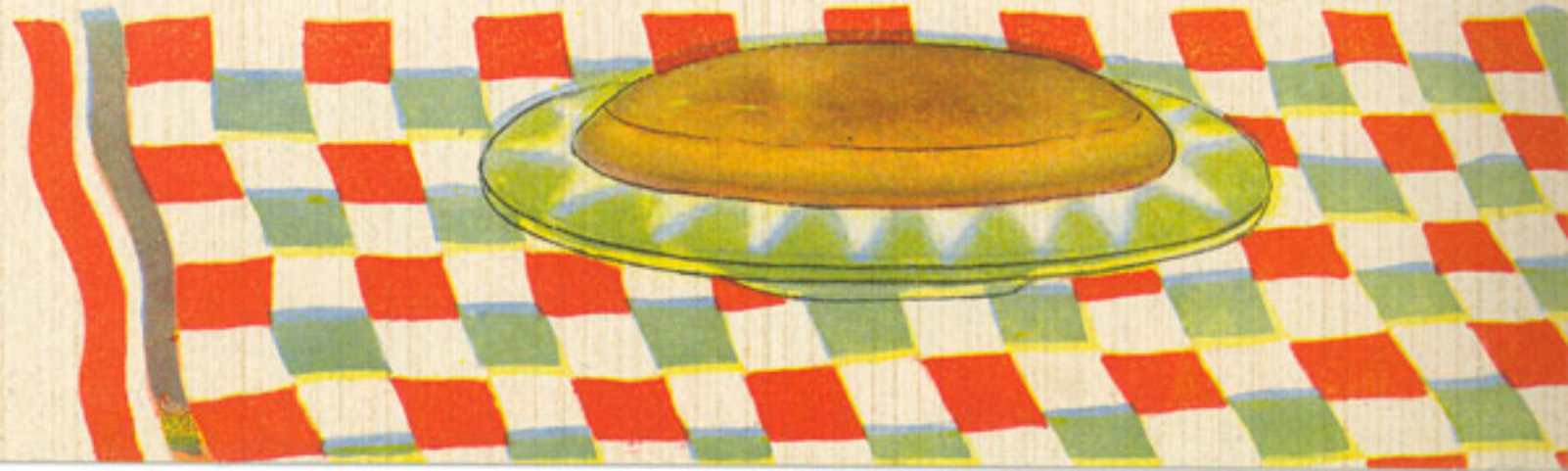
azúcar glas

# Bizcocho Isabel

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



# BIZCOCHO ISABEL

---

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

YEMA. - CLARA A PUNTO DE NIEVE.—

Batiremos bien una yema de huevo y le añadiremos su clara montada a punto de nieve. (Cuando la clara esté aún a medio montar, le agregaremos un poco de azúcar y la seguiremos trabajando hasta que se haga compacta).

LECHE CONDENSADA.—

Añadiremos a lo anterior una lata pequeña de leche condensada (que conseguiremos desprender más fácilmente echándole una tacita de leche) y mezclaremos todo.

HARINA. - LEVADURA.—

Sin dejar de mezclar, agregaremos poco a poco taza y media (de las de café) de harina y después, una cucharilla de levadura.

MOLDE. - MANTEQUILLA. - HORNO.—

Untaremos de mantequilla el interior de un molde, verteremos en él toda la mezcla y lo meteremos al horno, a fuego regular. Comprobaremos que el bizcocho se ha hecho si, metiéndole una aguja, vemos que ésta sale seca.

PRESENTACIÓN.—

Entonces, sacaremos el bizcocho, lo dejaremos enfriar y lo volcaremos a una fuente redonda. Al ir a servirlo, lo espolvorearemos por encima con azúcar glas.