

4 yemas batidas



cazo



125 grs. azúcar



agua



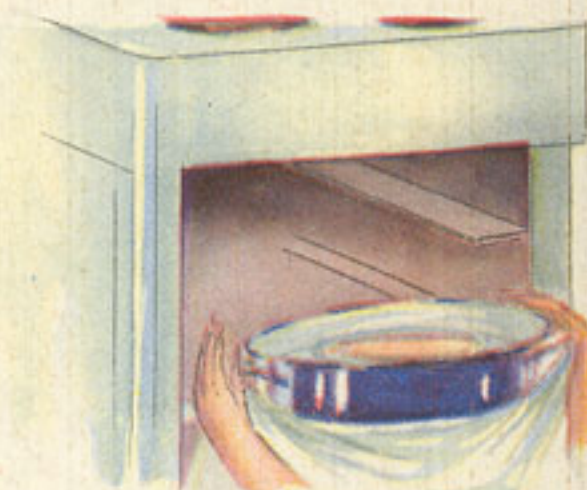
copa jerez



vertido del batido



molde

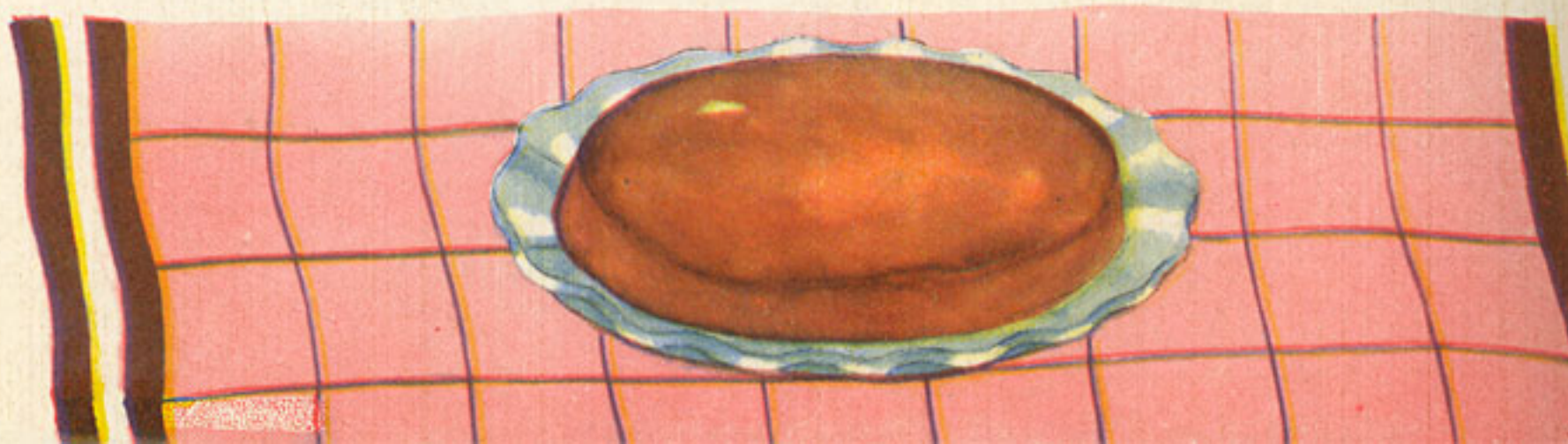


baño María horno

Bizcocho para merienda

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION
INSTRUCCIONES AL DORSO



BIZCOCHO PARA MERIENDA

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.

RÉCETA

CAZO. - YEMAS.—

Primero batiremos bien 4 yemas en un recipiente. (Es conveniente que trabajemos el batido unos 30 minutos a fin de que nos quede muy esponjoso).

CAZO. - AZUCAR - AGUA.—

En otro cazo puesto al fuego echaremos 125 gramos de azúcar y una copa (del tamaño de las de jerez) llena de agua, y con una cucharilla revolveremos hasta lograr un almíbar espesito.

MEZCLA. - JEREZ. - BAÑO MARIA. - HORNO.—

Entonces retiraremos del fuego el cazo y agregaremos al almíbar las yemas batidas y una copa de jerez. Después de mezclar bien todo, lo verteremos a un molde, que meteremos al baño maría en el horno, hasta que se cuaje el bizcocho.

PRESENTACIÓN.—

Luego, lo dejaremos enfriar y lo sacaremos del molde a una fuente.

NOTA.—Sabremos que el bizcocho está hecho si vemos que sale seca una aguja o la punta de un cuchillo que hincamos en él.