



cazo



100 gramos azúcar



100 grs. tapioca



100 grs. pasas de corinto



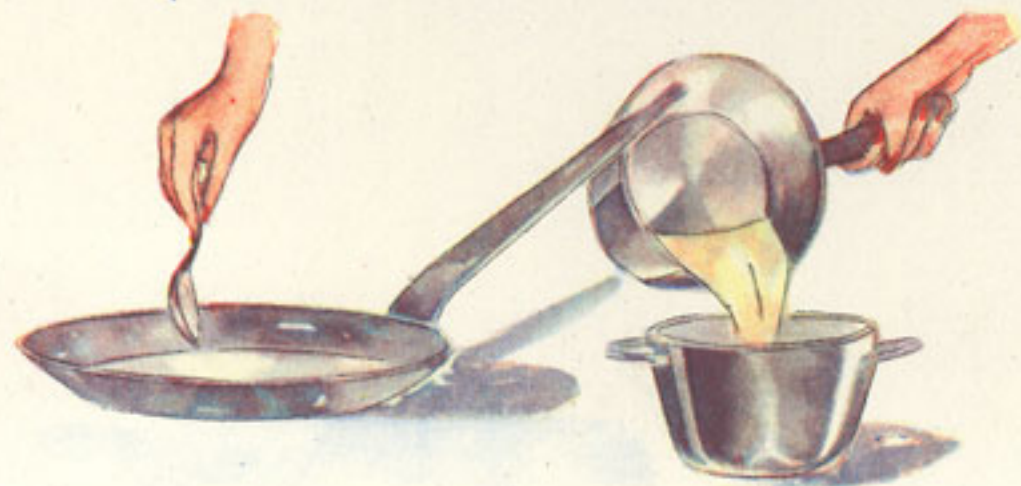
leche



media copita coñac o



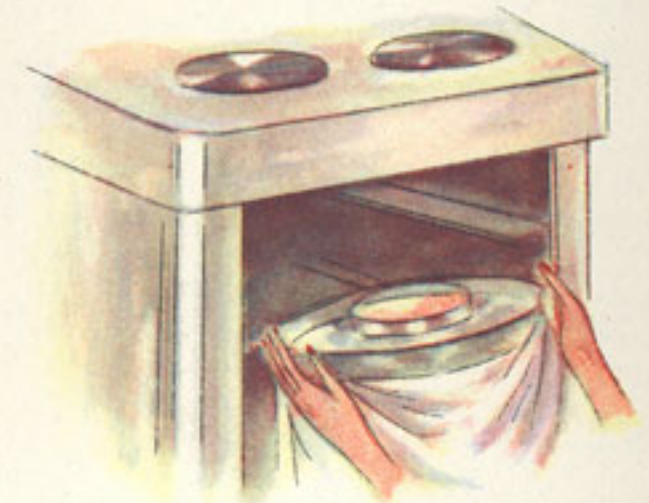
4 huevos



derretido del azúcar



vertido al flanero



baño maria

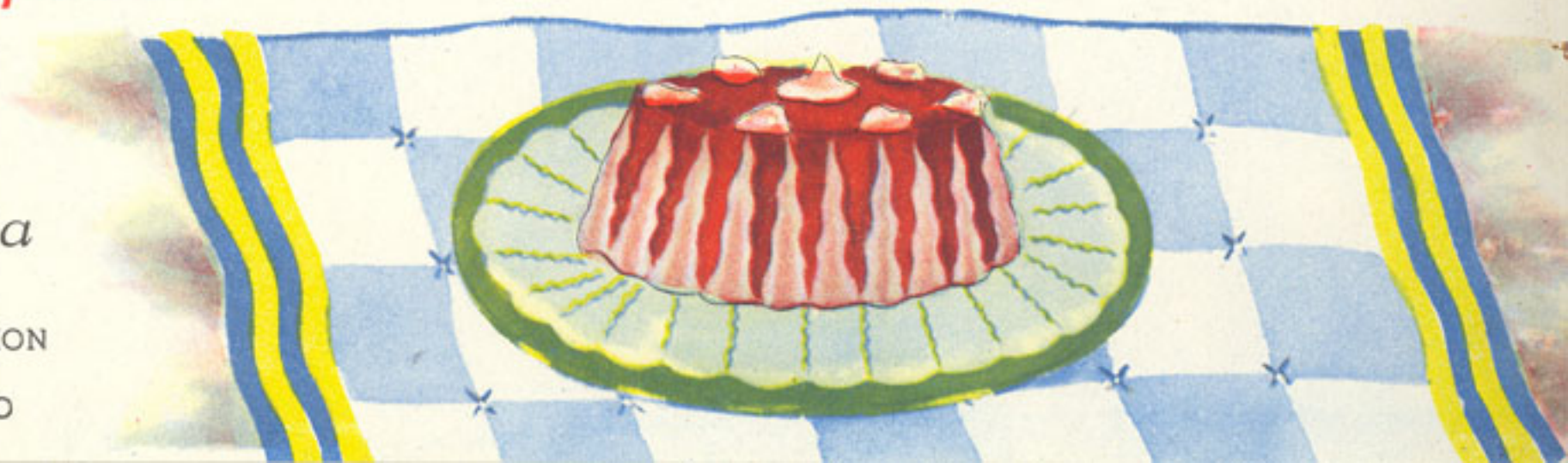
horno

# Budín de tapioca

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO





# BUDÍN DE TAPIOCA

Colección I  
Ficha N.º 1569

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

**AZUCAR. - TAPIOCA.**—En un cazo mezclaremos, con una cuchara de madera, 100 gramos de azúcar, 100 gramos de tapioca en crudo y **PASAS DE CORINTO.** 100 gramos de pasas de Corinto. Agregaremos medio litro de leche hirviendo y, puesto el cazo al fuego, seguiremos mezclando hasta que la tapioca rompa a hervir. La mantendremos en hervor unos 7 minutos, sin dejar de revolver, y seguidamente le añadiremos media copita de coñac o de ron, a elección.

**HUEVOS.**— Después retiraremos del fuego el cazo y, de uno en uno, incorporaremos a la mezcla 4 huevos.

**SARTEN. - AZUCAR.**—En una sartén derretiremos 2 cucharadas de azúcar, con la que acaramelaremos el fondo y lados de un flanero, **FLANERO.** inclinándolo adecuadamente.

**BAÑO MARIA. - HORNO.**—Una vez bien mezclados la tapioca y demás ingredientes, lo verteremos todo al flanero y lo meteremos en baño maría al horno, hasta que se cuaje.

**PRESENTACION.** - Después de volcarlo a una fuente redonda, adornaremos el plato con merengue y lo serviremos en frío.

**NOTA.**—Este plato se sirve de postre, a pesar de intervenir en su confección la tapioca.