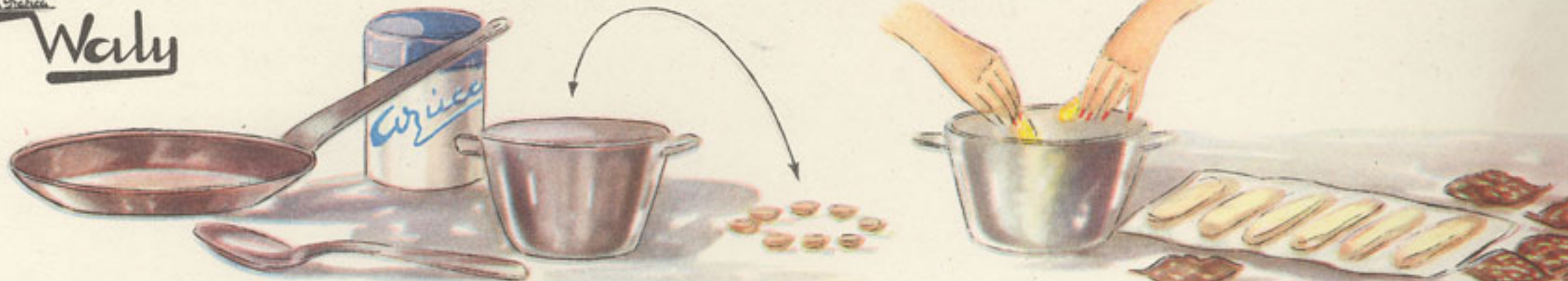


Creaciones Eva
Waly



sartén

2 cucharadas azúcar derretido

molde flanero

modo de distribuir las medias guindas en el fondo del flanero

biscochos

pasas



melocotones conserva

guindas endulzadas

leche

huevos

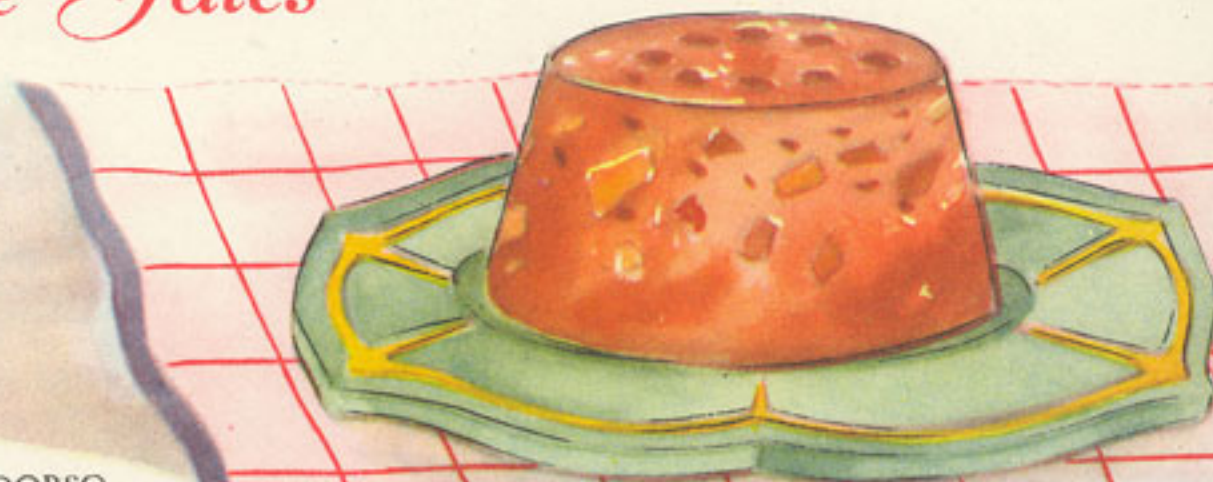
vertido del batido

baño maría

horno

Budin Príncipe de Gales

Creaciones Eva



BUDIN PRINCIPE DE GALES

Colección Q
Ficha N.º 1.550

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

SARTEN. - AZUCAR.—
MOLDE FLANERO

Después de derretir 2 cucharadas de azúcar en una sartén, la echaremos a un molde flanero, sin untar sus costados.

GUINDAS. - BIZCOCHOS.—
PASAS DE CORINTO O
DE MALAGA. - MELOCOTON.

Dispondremos de 100 gramos de guindas endulzadas, de 3 tiras de papel con bizcochos, de 4 melocotones de conserva y de 50 gramos de pasas de Corinto o Málaga. (Si son de estas últimas, les quitaremos las pepitas).

RELLENO DEL FLANERO.—

Colocaremos primero en el fondo del flanero, sobre el azúcar derretido, unas medias guindas formando círculo (como indica el gráfico) y encima una capa de bizcochos enteros o cortados. Luego otra de pasas, seguida de otra de bizcochos, que cubriremos con una nueva capa de guindas mezcladas con 4 melocotones de conserva partidos en trocitos. A continuación, otra capa de bizcochos, otra de guindas y para terminar, remataremos con trozos de bizcocho.

CAZO. - HUEVOS. - AZUCAR.—
LECHE. - CANELA.

En un cazo batiremos 3 huevos junto con 3 cucharadas de azúcar. Luego añadiremos medio litro de leche hervida (fría) y una ramita de canela o vainilla y volveremos a batir bien.

BAÑO MARIA. - HORNO.—

Volcaremos todo al flanero y lo pondremos al baño maría en el horno unos tres cuartos de hora. Comprobaremos que el flan está hecho, si, introduciendo una aguja de calceta, vemos que sale seca.

PRESENTACION.—

Lo serviremos en frío.

Respaldado por Patentes
Nacionales y Extranjeras



Waly