

Waly



manzanas reineta



corte

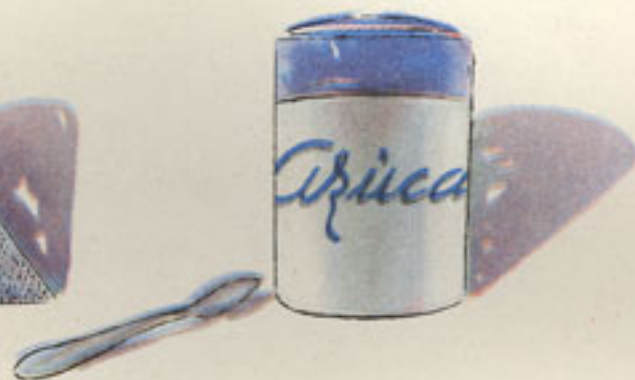


cocimiento



cazo

chino



medio kilo azúzar



cáscara de naranja

Dulce de manzanas

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



DULCE DE MANZANAS

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

MANZANAS REINETAS. - CAZO. - AGUA.—

Cortaremos en cuatro pedazos cada una de las manzanas que entren en tres cuartos de kilo, les quitaremos sólo el tallo, el corazón y las pepitas, y sin pelar las pondremos a cocer en un cazo con medio litro de agua.

PASADOR o CHINO. - AZUCAR. - NARANJA.—

Una vez cocidas, pasaremos las manzanas por un pasador o chino, añadiremos medio kilo de azúcar y una cáscara de naranja y dejaremos hervir unos 12 minutos, sin dejar de mezclar con una cuchara.

PRESENTACION.—

Luego que se hayan enfriado las serviremos en una dulcera.

NOTA.—Este dulce se conserva igual que los demás, en un tarro de cristal bien tapado.