



cacerola 3 yemas huevo 100 gramos azúcar fino 25 gramos flor de maíz 25 gramos mantequilla un cuarto litro leche hervida limón 2 claras a punto de nieve



300 gramos harina 1 huevo 75 gramos azúcar lustre 100 gramos mantequilla 1 cucharada agua corteza de naranja trabajo de la masa



rodillo corte relleno crema horno

Encasados

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



ENCASADOS

RECETA

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.

CACEROLA. - YEMAS DE HUEVO. - AZUCAR FINO. - FLOR DE MAIZ. - LECHE. - MANTEQUILLA. - CORTEZA DE LIMON. - CLARAS DE HUEVO.—En una cacerola echaremos 3 yemas de huevo e iremos mezclando bien, uno por uno, estos ingredientes: 100 gramos de azúcar fino, 25 gramos de flor de maíz y 25 gramos de mantequilla. Hecha una mezcla perfecta, le agregaremos un cuarto de litro de leche hervida y la cuarta parte de una corteza de limón en raspaduras. Luego, la pondremos al fuego, la removeremos y dejaremos que hierva hasta conseguir una crema espesa. Obtenida ésta, retiraremos del fuego la cacerola y cuando se enfríe la crema, le mezclaremos 2 claras batidas a punto de nieve.

MESA - MARMOL. - HARINA. - HUEVO. - AZUCAR LUSTRE. - MANTEQUILLA. - AGUA. - CORTEZA DE NARANJA.—Sobre una mesa de mármol, dispondremos en círculo 300 gramos de harina e iremos depositando en el centro de dicho círculo el contenido de un huevo, 75 gramos de azúcar lustre, 100 gramos de mantequilla, una cucharada de agua y una cuarta parte de corteza de naranja rallada. Luego trabajaremos la masa, primero con una cuchara y, después a mano para obtener una pasta fina.

RODILLO. - CORTE. - HORNO. - AZUCAR LUSTRE.—Con un rodillo extenderemos la masa, rebajandola hasta que mida aproximadamente medio centímetro de espesor y la recortaremos en forma de discos de unos diez o doce centímetros de diámetro. Mojaremos los discos en un poco de agua, en el centro de unos pondremos 2 cucharadas de crema y los cubriremos de uno en uno con los discos restantes, apretándoles los bordes para que se peguen. Humedeceremos un poco su superficie, los colocaremos sobre una hojalata y los meteremos a horno flojo hasta que se doren ligeramente. Luego, los espolvorearemos con azúcar lustre.

PRESENTACION.— Los serviremos en una bandeja cubierta con blonda de papel.