

Wally



batido de una yema



clara montada



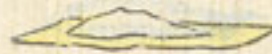
azúcar



leche condensada



harina



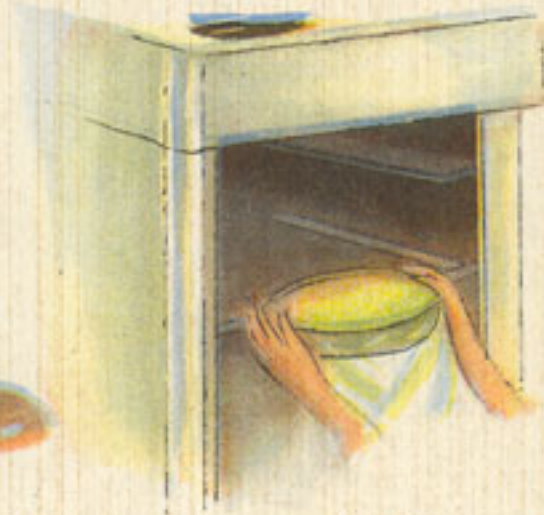
levadura



mantequilla



vertido de la mezcla al molde



horno



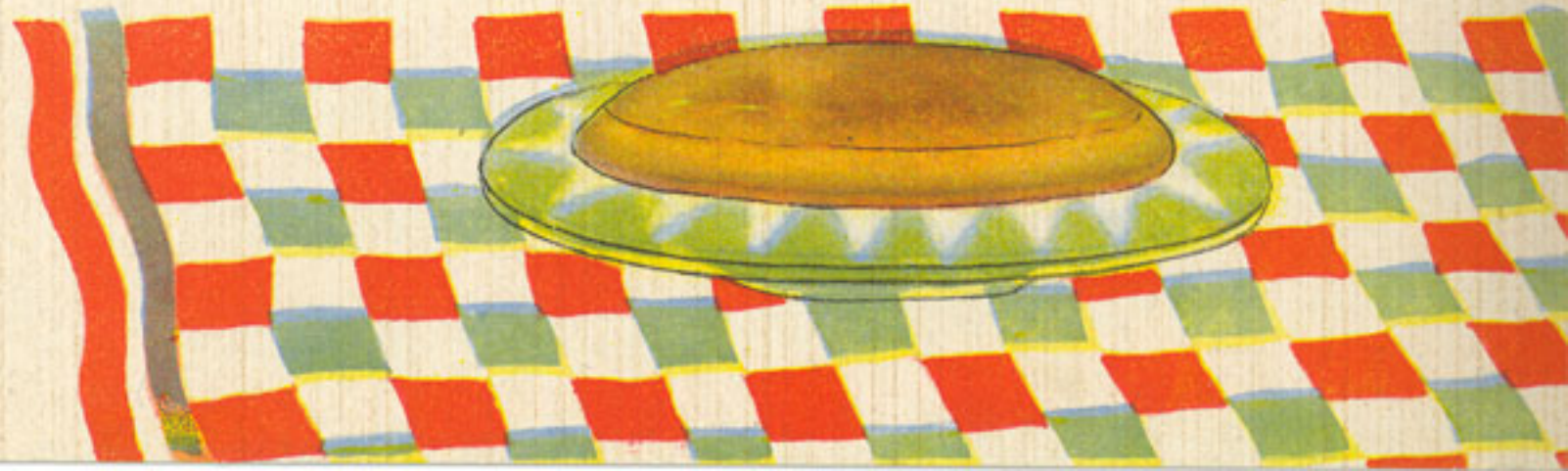
azúcar glas

Bizcocho Isabel

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



BIZCOCHO ISABEL

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

YEMA. - CLARA A PUNTO DE NIEVE.—

Batiremos bien una yema de huevo y le añadiremos su clara montada a punto de nieve. (Cuando la clara esté aún a medio montar, le agregaremos un poco de azúcar y la seguiremos trabajando hasta que se haga compacta).

LECHE CONDENSADA.—

Añadiremos a lo anterior una lata pequeña de leche condensada (que conseguiremos desprender más fácilmente echándole una tacita de leche) y mezclaremos todo.

HARINA. - LEVADURA.—

Sin dejar de mezclar, agregaremos poco a poco taza y media (de las de café) de harina y después, una cucharilla de levadura.

MOLDE. - MANTEQUILLA. - HORNO.—

Untaremos de mantequilla el interior de un molde, verteremos en él toda la mezcla y lo meteremos al horno, a fuego regular. Comprobaremos que el bizcocho se ha hecho si, metiéndole una aguja, vemos que ésta sale seca.

PRESENTACIÓN.—

Entonces, sacaremos el bizcocho, lo dejaremos enfriar y lo volcaremos a una fuente redonda. Al ir a servirlo, lo espolvorearemos por encima con azúcar glas.