

4 yemas batidas



cazo



125 grs. azúcar



agua



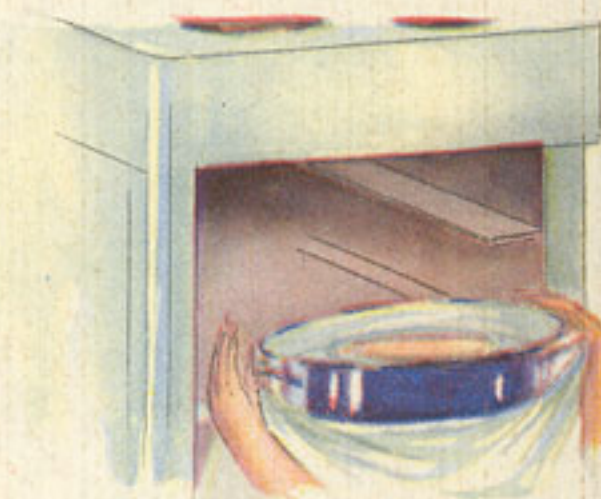
copa jerez



vertido del batido



molde

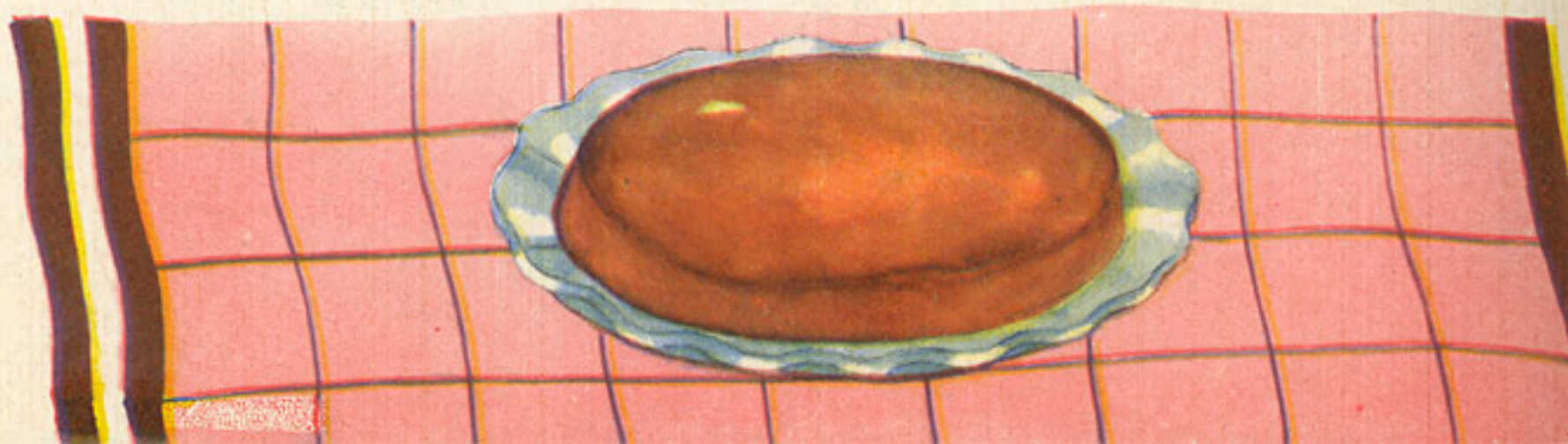


baño María horno

# Bizcocho para merienda

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION  
INSTRUCCIONES AL DORSO



# BIZCOCHO PARA MERIENDA

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.

## RÉCETA

CAZO. - YEMAS.—

Primero batiremos bien 4 yemas en un recipiente. (Es conveniente que trabajemos el batido unos 30 minutos a fin de que nos quede muy esponjoso).

CAZO. - AZUCAR - AGUA.—

En otro cazo puesto al fuego echaremos 125 gramos de azúcar y una copa (del tamaño de las de jerez) llena de agua, y con una cucharilla revolveremos hasta lograr un almíbar espesito.

MEZCLA. - JEREZ. - BAÑO MARIA. - HORNO.—

Entonces retiraremos del fuego el cazo y agregaremos al almíbar las yemas batidas y una copa de jerez. Después de mezclar bien todo, lo verteremos a un molde, que meteremos al baño maría en el horno, hasta que se cuaje el bizcocho.

PRESENTACIÓN.—

Luego, lo dejaremos enfriar y lo sacaremos del molde a una fuente.

NOTA.—Sabremos que el bizcocho está hecho si vemos que sale seca una aguja o la punta de un cuchillo que hincamos en él.