

Wally



molde savarin



azúcar



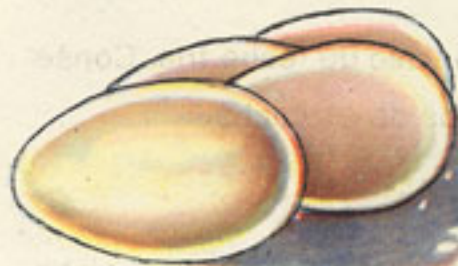
ensaimadas



relleno



cazo

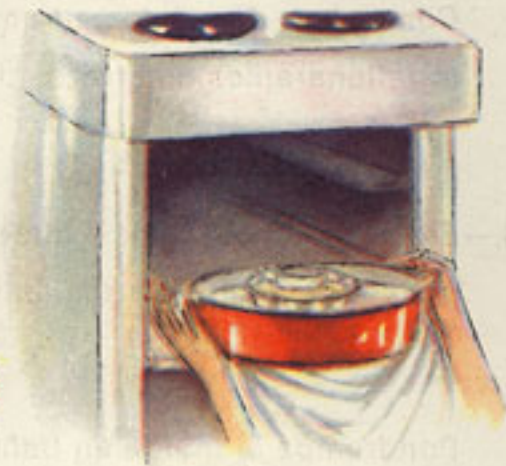


4 huevos



batidor

un vaso leche fría



baño maría



200 grs. nata

azúcar glas



fresas

manguera

Corona de fresas

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



CORONA DE FRESAS

Colección A
Ficha N.º 1871

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

AZUCAR DERRETIDO. - MOLDE SAVARIN.—
BIZCOCHOS.

Con azúcar derretido acaramelaremos el interior de un molde savarin. Seguidamente lo rellenaremos con trozos de ensaimada o bizcochos, presionándolos un poco.

CAZO. - HUEVOS. - AZUCAR. - LECHE. - BATIDOR.—En un cazo batiremos 4 huevos, 150 gramos de azúcar y un vaso de leche fría. Conseguida una buena mezcla, la verteremos encima de los trozos de bizcocho.

BAÑO MARIA. - HORNO. - FUENTE.—

Pondremos el molde en baño maría y lo meteremos al horno, hasta que cuaje el batido anterior. Luego lo dejaremos enfriar para volcarlo, finalmente, sobre una fuente redonda.

PRESENTACION.—

Lo adornaremos primero con chantilly, valiéndonos de una manguera, y luego con fresas. (El chantilly lo haremos batiendo 200 gramos de nata con 1 cucharada de azúcar glas).