

Wally



cazo



4 huevos enteros 2 yemas



6 cucharadas azúcar



2 cucharadas Nes-café



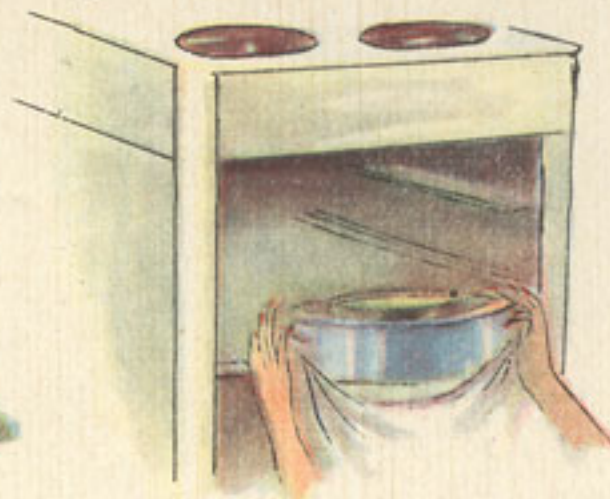
1 cucharada leche fría



flanero



50 grs. mantequilla derretida



baño maría



3 claras montadas a punto de nieve con 2 cucharadas azúcar

Flan de moka con merengue

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION

INSTRUCCIONES AL DORSO



FLAN DE MOKA CON MERENGUE

Colección XR
Ficha N.º 1889

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

CAZO. - AZUCAR - HUEVOS. - NESCAFE. - LECHE.—En un cazo iremos echando y mezclando 4 huevos enteros, 2 yemas, 6 cucharadas de azúcar y 2 cucharadas de Nescafé. Una vez que hayamos conseguido una mezcla bien unida, le incorporaremos 1 cucharada de leche fría y después medio litro de leche hirviendo, que mezclaremos poco a poco.

FLANERO. - AZUCAR DERRETIDO.—

Acaramelaremos todo el interior de un flanero con 50 gramos de azúcar derretido y verteremos en él todo el batido anterior.

HORNO. - BAÑO MARIA.—

Seguidamente lo meteremos al horno al baño maría hasta que se cuaje. Después lo sacaremos y volcaremos sobre una fuente redonda o frutero.

NOTA.—Comprobaremos que el flan está hecho si, después de introducirle un palillo, éste sale seco.

PRESENTACION.—

En 2 cucharadas de azúcar batiremos 3 claras montadas a punto de nieve, y luego, valiéndonos de una manguera, adornaremos el flan con este batido.