

Waly



cazabo aguardiente corteza limón rallado huevo mantequilla azúcar harina manipulación de la mezcla leche almendras molidas



rodillo recorte de la pasta relleno y acabado de las glorias

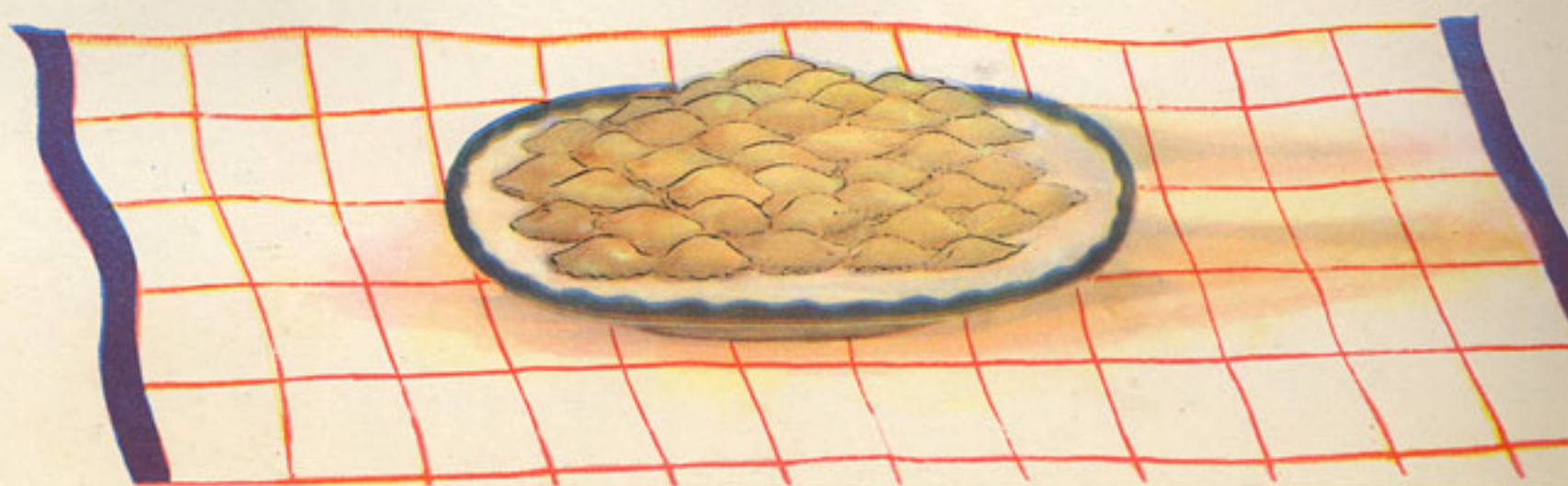


horno

# Glorias

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION  
INSTRUCCIONES AL DORSO



# GLORIAS

## 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.

**CAZO. - AGUARDIENTE. - MANTEQUILLA. —** En un cazo mezclaremos bien: 1 vasito de aguardiente, 50 gramos de mantequilla derretida, un poco de corteza de limón rallada, 1 cucharada de azúcar y 1 huevo entero. Luego poco a poco, y valiéndonos de las manos, seguiremos mezclando a lo anterior 250 gramos de harina.

**MESA MARMOL. —**

Obtenida una pasta, la sacaremos sobre una mesa de mármol enharinada y seguiremos amasando con las manos hasta que la pasta quede bien unida.

**CREMA PASTELERA. —  
ALMENDRAS MOLIDAS.**

En un cazo aparte haremos una crema pastelera con estos ingredientes: 1 vaso grande de leche, 2 yemas de huevo, 1 cucharada de harina y otra de azúcar. Cuando retiremos el cazo del fuego, le agregaremos 100 gramos de almendras molidas y, mezclándolo bien todo, obtendremos una crema gruesa. (La receta para la crema pastelera, figurá en esta misma colección, en la ficha «MANZANAS A LA CREMA»).

**RODILLO. - RELLENO. —**

Seguidamente sobre la mesa de mármol enharinada extenderemos con un rodillo la masa que hicimos al principio. Después con la boca de un vaso o con un cortapastas la iremos recortando en círculos. Depositaremos una cucharadita de crema pastelera en el centro de cada círculo, plegaremos éstos en dos, en forma de medias lunas que cerraremos del todo presionando los bordes de cada una con un tenedor, como indica el gráfico.

**HUEVO BATIDO. - AZUCAR - HORNO. —** Finalmente con un pincel untaremos de huevo batido la parte de encima de cada media luna o gloria, las espolvorearemos con un poco de azúcar y en una chapa las meteremos al horno, hasta que se doren.

**PRESENTACION. —**

Las serviremos en una fuente, lo mismo en caliente que en frío.