



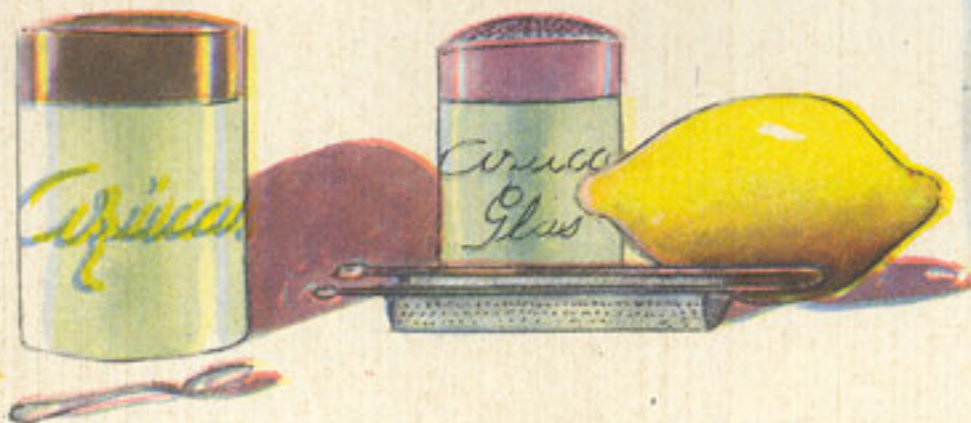
medio kilo manzanas

cazo agua

formación de la torre con los trozos de manzana



batido claras a punto de nieve



azúcar rallador

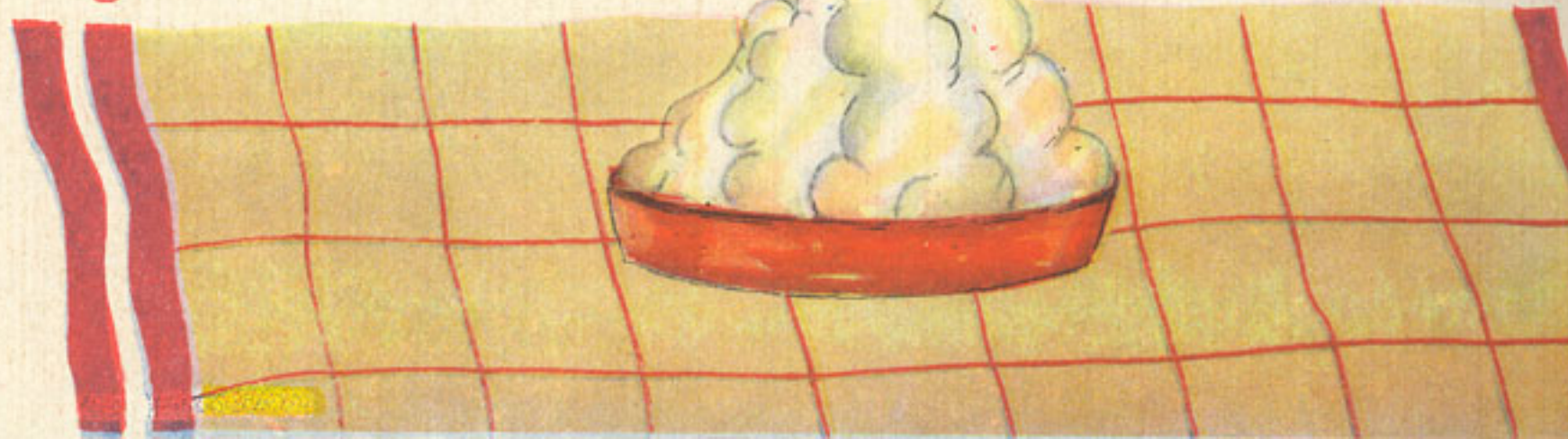
limón



horno

Manzanas merengadas

Creaciones Eva



PROHIBIDA LA REPRODUCCION
INSTRUCCIONES AL DORSO

MANZANAS MERENGADAS

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. - AGUA. - MANZANAS. - TORRE.—

Pelaremos medio kilo de manzanas, cortaremos cada una en cuatro trozos y les quitaremos las pepitas y el corazón. Después las pasaremos a un cazo, las cubriremos de agua y las coceremos. Seguidamente en una fuente redonda de gratinar dispondremos los trozos en forma de torre o pirámide, aplastándolos un poco para que se peguen y sostengan.

CLARAS BATIDAS. - AZUCAR.—

A continuación batiremos 4 claras a punto de nieve. A medio batir, les agregaremos 1 cucharilla (de las de café) de azúcar y seguiremos batiendo hasta que aumenten de volumen y se endurezca el batido.

RALLADURA DE LIMON.—

Después espolvorearemos la torreta de manzana con una cucharilla de ralladura de limón y cubriremos todo con el batido.

AZUCAR GLAS. - HORNO.—

Finalmente espolvorearemos todo con azúcar glas y meteremos la fuente a horno fuerte, hasta que se dore un poco la tarta.

PRESENTACION.—

La serviremos en la misma fuente o tartera.