



cazo



3 huevos



125 gramos azúcar

150 gramos harina



50 gramos almendras

almirez



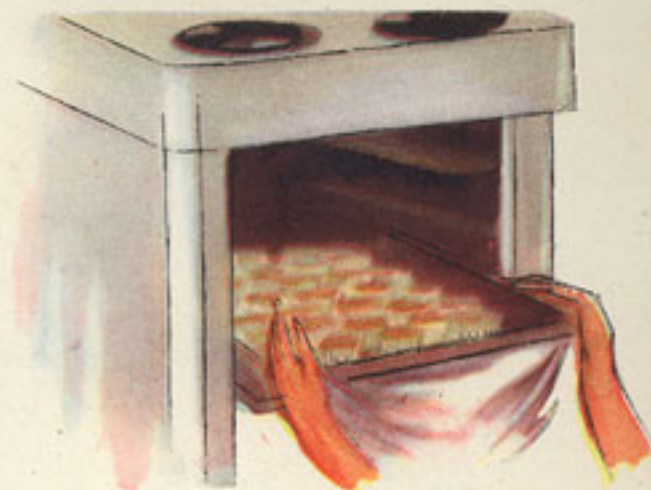
mantequilla



moldes papel



relleno



horno

# Margaritas madrileñas

Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION  
INSTRUCCIONES AL DORSO



# MARGARITAS MADRILEÑAS

---

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. · HUEVOS. · AZUCAR. · HARINA.—En un cazo mezclaremos bien y por su orden: 3 huevos, 125 gramos de azúcar, 150 gramos de harina y 50 gramos de almendras molidas. Después de bien mezclado todo, añadiremos 100 gramos de mantequilla derretida, mezclaremos de nuevo y rellenaremos con la mezcla unos moldecitos de papel, como indica el gráfico.

HORNO. · ALMENDRA MOLIDA.—

Espolvorearemos las margaritas con almendra molida y las meteremos al horno hasta que se doren.

PRESENTACION.—

Se sirven en sus moldecitos de papel, lo mismo calientes que frías.