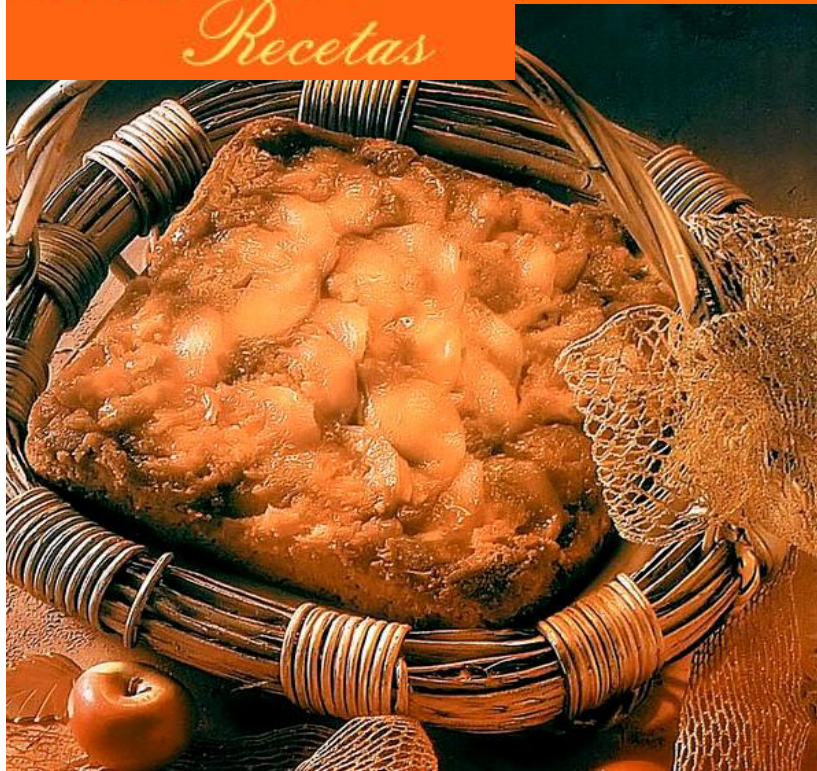


Nuestras Recetas



ACAMELADO DE FRUTAS

Ingredientes: Bizcochuelo

- 4 huevos.
- 1 cdita. de vainilla
- 175 grs. de azúcar.
- 175 grs. de harina.
- 1 cda. de polvo de hornear.

Preparación: Batir 4 huevos con 1 cdita, de vainilla y el azúcar hasta que esté esponjoso. Agregar la harina y 1 cda. de polvo de hornear cernidos y en forma envolvente.

Hacer un caramelo con 3/4 taza de azúcar en una asadera de horno de 22 cm. de diámetro.

Cuando se enfría pincelar con manteca y colocar la fruta que mas nos gusta .

(Sugerimos: duraznos, manzanas, peras, naranjas, ciruelas, o frutas mezcladas). Hacer bizcochuelo y extenderlo arriba. Hornear por 30 o 45 minutos en horno moderado