

del cesto. Limpiar bien los gajos de la manija de todos los hilos blancos y certiarlos en cuadraditos; mezclarlos con las rodajas de un plátano, añadir el azúcar y el agua, mezclar bien. Llenar de esta mezcla las cestas y decorarlas con las guindas, las pasas de Corinto y cuadraditos de pera en dulce.

*Barquitas de plátano.* — Ingredientes por persona: un plátano, unas almendras tostadas muy picaditas o una pasta de almendra, dos cucharadas de nata fresca.

Con el cuchillo quitar del plátano una lengüeta de la piel de uno o dos centímetros de ancha, sacar con cuidado el plátano, cortarlo en rodajas finas. Se pone en el fondo de la piel, formando barca, casi las dos cucharadas de nata, encima las rodajas de plátano y encima el resto de nata sobrante, y se salpica el todo con las almendras tostadas picadas. Media hora exacta antes de servirlo se mete en un horno caliente y se saca exactamente cuando haga el tiempo indicado.

*Patatas sorpresa.* — Ingredientes para unas 35 patatas: 35 cajitas de papel de las que venden en el comercio para poner dulces, mejor si son alargadas; tres magdalenas grandes o 15 pequeñas, desmigajadas; 125 gramos de azúcar en polvo; 100 gramos de almendras picadas muy finas; una clara de huevo batida a punto de nieve; 75 gramos

de chocolate picado o en polvo; cinco o seis almendras enteras.

Mezclar en un cazo las migas de las magdalenas, el azúcar y las almendras picadas; añadir la clara batida a punto de nieve (tiene que estar muy fuerte) y, al gusto, una cucharadita de café de kirsh. Unir todo muy bien. Hacer luego bolitas no muy regulares del tamaño de una patata temprana y envolverlas en chocolate en polvo. Ponerlas luego en los moldes de papel y, con las almendras que estaban enteras cortadas en tiras, imitar los brotes de la patata clavándolos en las bolas de dulce.

*Cajitas de caramelo.* — Ingredientes para unas 40 cajitas: un bote de leche condensada azucarada; 100 gramos de almendras tostadas o 100 gramos de nueces picadas gruesas; 40 cajitas de papel de las que venden en el comercio. Poner la lata de leche condensada, *sin abrir*, dentro de una olla llena de agua. Ponerla sobre el fuego y dejarla hervir lo menos tres horas para que la leche se convierta en una especie de caramelo. (Esta ebullición puede hacerse con varias latas de leche a la vez, pues no impide que se conserve y permite en lo sucesivo preparar una merienda o un poste rápidamente.)

Cuando se ha enfriado la lata, se abre, quitando por completo la parte que cierra. Preparar las cazuelitas de papel y rellenarlas de la leche caramelizada, salpicándolas luego de almendras o nueces.

