

# LAS RECETAS DE ALICHY

## CREMA DE CHOCOLATE

3/4 litro de leche  
150 grs. de chocolate en polvo  
5 yemas  
3 claras de huevo  
3/4 taza de azúcar  
12 bizcochos  
1 cucharadita de vainilla

Disolver el chocolate en la leche y poner al fuego con la vainilla. Revolver hasta que empiece a hervir. Retirar y agregarle las yemas y claras batidas con el azúcar. Volver al fuego y remover hasta que se note que va a hervir. Retirar y servir sobre los bizcochos. Espolvorear con almendras si se desea.

## PASTEL DE ESPINACAS

1 kilo de espinacas frescas o un paquete de congeladas  
1 cucharada de mantequilla o margarina  
1/2 paquete de queso rallado  
1 taza de leche, (que no esté llena)  
4 huevos  
sal y pimienta  
nuez moscada (opcional)

Cocer las espinacas, escurrir muy bien y picar finamente. Pasar por la sartén en donde se habrá fundido la margarina. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada. Agregar el queso rallado y retirar del fuego.

Añadirle la leche y las yemas batidas. Por último agregarle las claras batidas a punto de nieve, cuidando de hacerlo en forma envolvente para que no se baje el batido. Volcar en una fuente de horno engrasada y hornear la mezcla unos 25 minutos.

¿Su regalo preferido?

¿Su mejor juguete?

¿El material escolar para sus hijos?

en

**SAN FRANCISCO, S.L.**

Precios sin competencia

¡No lo dude!

— Lámparas de colgar de todas clases.

— Apliques de pared.

— Pies de mesa y mesilla.

— Plafones.

— Todo para el adorno e iluminación de su hogar en

**LAMPARAS**  
**“SAN FRANCISCO”**

Fábrica propia en Patrocinio  
San José (San Marcos, 2)

San Francisco, 20

TALAVERA

San Francisco, 20  
Teléfono 80 16 50

TALAVERA