

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 cuchara 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