

PASTEL BORRACHO

INGREDIENTES:

BIZCOCHO

- 8 - 9 Huevos
- 1 Taza de azúcar
- 1 Cucharadita de vainilla (5 gotas de extracto)
- 1 ¼ Taza de harina suave
- 1 Cucharadita de PPH



Procedimiento: Mezclamos los productos secos, (harina y PPH), Romper los huevos y colocarlos enteros en la batidora, separando 3 yemas de ellos, batir hasta que dupliquen su tamaño agregando la vainilla, al lograr el doble de su tamaño agregamos el azúcar, seguimos batiendo hasta que tome consistencia, por último agregamos los productos secos en forma envolvente, Hornear a 150°C por 25 a 30 minutos aprox.

ALMIBAR

- 3 tazas de agua
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharadita de anís
- 1 raja de canela
- ¼ taza de licor

Procedimiento: colocar los 4 primeros ingredientes en un recipiente y hervir por 5 minutos, retirar del fuego y agregar el licor y bañar el bizcocho.

MANJAR

- ½ Litro de leche
- 5 cucharadas de fécula de maíz
- 3 yemas de huevo
- ½ taza de azúcar ó al gusto
- 1 onza de margarina
- 2 cucharadas de licor
- 3 gotas de extracto de vainilla
- Pasas y canela en polvo para decorar

Procedimiento colocar los primeros 4 ingredientes en un recipiente llevamos a fuego medio sin dejar de mover para evitar que se pegue, hervimos por tres minutos, retiramos de fuego agregamos el resto de los ingredientes inmediatamente cubrir el Bizcocho. Decoramos con pasas y canela en polvo.

EL RESULTADO DE LA PERSEVERANCIA ES EL ÉXITO