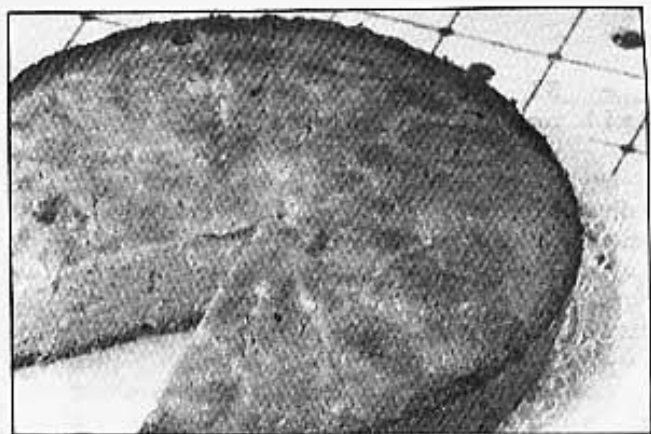


PASTEL DE MANZANA Ingredientes:

- 6 huevos
- 2 vasos (250 cc.) de azúcar
- 2 vasos " de harina
- 1 vaso " de aceite
- 2 sobres Royal
- 1 Kg. de manzanas
- Ralladura de limón al gusto



Pelar las manzanas y cortarlas a trocitos pequeños y apartar. Batir los huevos enteros y añadir el azúcar. Cuando esté bien mezclado añadir el aceite y poco a poco la harina y la levadura. Al final se pone la manzana y la ralladura del limón. Ponerlo en un recipiente para tarta que sea grande y colocarlo al horno durante 40 o 50 minutos. Esperar a que se enfríe para sacarlo del molde

Os recuerdo que para pasar una tarde fría en casa con los niños es muy divertido hacer palomitas, "senyorettes", y por si no recordais la manera de hacerlas, aqui teneis: Una medida de maíz, una de aceite y una de azúcar. Mezclar todo en una olla tapada y remover muy a menudo; en poco tiempo tendreis una montaña de "senyorettes" ... y ¡que ricas son!.

Otra manera de pasar una tarde con "calor de hogar" es con un buen chocolate caliente y unas rebanadas de pan recién tostado, y os puedo asegurar que fuera de nuestra casa ya puede llover o nevar, nuestra "panxeta" está caliente.

Hasta el próximo número y...¡que aproveche!

Es una idea de mamá CELIA.-

LA FOTO

DEL

MES

