

Preparación: En un tazón se pone la levadura con el agua, 1 cucharada de azúcar y 3 cucharadas de harina, se deja por 10 minutos, cernir la harina y ponerla en un recipiente grande, mezclar en una cacerolita la leche y la mantequilla y llevarla al fuego moviendo hasta que disuelva, dejarla enfriar. Luego mezclar con la harina y los huevos y el azúcar y batirla hasta que se desprenda de las manos junto con la levadura. Dejar elevar por lo menos 3 horas y luego romper la masa y poner en moldes engrasados dejando más o menos 2 horas y media. Con el huevo entero y la leche mezclar y pasar por la superficie, introducir al horno de 350° por espacio de 25 minutos más o menos.

- - - - -

MON PLUS ULTRA (Postre helado de fresas)

Ingredientes: 300 grs. de mantequilla sin sal, 200 grs. de azúcar en polvo, 2 cucharadas de cognac, 3 huevos,  $\frac{1}{2}$  kilo de fresas, 24 bicotelas, 1 coco, fresas bien grandes, hojas de cedrón o menta para la decoración, 1 cucharadita de esencia de vainilla.

Preparación: Batir la mantequilla con el azúcar hasta formar una crema, agregar le los huevos uno a uno batiendo bien después de cada adición, luego el cognac y vainilla (apartar un poco de esta crema para la superficie). De las fresas hacer un puré y mezclar con la crema en terior. En un molde desarmable se acomoda una capa de bicotelas partidas, otra de crema de fresas en esa forma se termina con las bicotelas, se lleva a la refrigeradora bien tapado (este postre se prepara siempre la víspera). Se desmolda y se cubre con la crema que se separó y se decora con el coco fresco rallado en forma de virutas y ramitos de fresa y hojas de menta o cedrón.

- - - - -

TORTA SUPREMA

Ingredientes: 1 kilo de nueces, 70 grs. de harina, 240 grs. de azúcar, 1 cucharadita colmada de Royal, 10 huevos.

Para el Relleno y baño: 1 puñado de almendras peladas, tostadas, 200 grs. de mantequilla, 200 grs. de azúcar en polvo, 2 latas de leche condensada para el manjar blanco.

Preparación: Se baten las yemas junto con 2 claras y el azúcar (240 grs.) las 8 claras restantes se baten a punto de merengue; al primer batido se le agrega la harina cernida con el Royal, las nueces molidas, dejando un poco para el baño y por último las claras, se mezcla bien y se pone en 2 moldes enmantequillados al horno 350° una vez que la torta esté fría se rellena con el chantilly que se habrá hecho del azúcar y la mantequilla y con el manjar blanco que se hace de los dos tarros de leche con dulce. Se rellena por capas, terminando con las nueces y las almendras tostadas.

- - - - -

TORTA HELADA "PRIMOROSA"

Ingredientes: 350 grs. de mantequilla sin sal, 3 docenas de bicotelas, 300 grs. de azúcar en polvo, 3 tazas de leche evaporada,  $\frac{1}{2}$  taza de agua, 2 cucharadas de maizena, 300 grs. de nueces, 6 huevos, cerezas confitadas, 1 tarro de melocotones al jugo, 1 cucharadita de esencia de almendras.

Preparación: Se hace hervir la leche con un poquito de vainilla, se agrega la maizena disuelta en el agua, junto con las yemas; se hace cocer a fuego lento moviendo continuamente con cuchara de palo. Una vez espesada la crema se le retira y se le deja enfriar. En la batidora se pone la mantequilla con el azúcar, hasta volverla cremosa. Luego se agrega por cucharadas la crema en forma que se incorpore bien. Por último se echan las nueces molidas, la esencia de almendras y los melocotones picaditos. En un molde forrado de papel se colocan las bicotelas. Luego se echa la mitad de la crema y enseguida una capa de bicotelas trituradas finamente; nuevamente otra capa de crema y se termina cubriendo de bicotelas trituradas. Se lleva a la refrigeradora para que hiele por lo menos 2 horas, pero es preferible hacerlo la víspera. Al desmoldarlo se decora con crema "Chantilly" y cerezas marrasquinos, haciendo un motivo pascual.

- - - - -

POSTRE HELADO CLAUDIA

Ingredientes: 36 bicotelas,  $\frac{1}{2}$  litro de crema, 4 claras, 120 grs. de azúcar, 1 lata de ensalada de frutas, 8 hojas de colapez,  $\frac{1}{4}$  de taza de cognac,  $\frac{1}{2}$  litro de crema chantilly, marrasquinos rojos y verdes.

Preparación: Formar un almíbar del azúcar y agua (punto hebra), batir las claras y agregarles el almíbar, batir hasta que esté frío. Disolver el colapez y añadirlo a las claras junto con la ensalada de frutas, dejar enfriar batir la crema y unir todo muy suavemente, acomodar las bicotelas al fondo y alrededor del molde, vaciar la preparación, formar con las bicotelas restantes una estrella sobre la superficie, llevar a la refrigeradora hasta que cuaje -desmoldar- y decorar con la crema chantilly y los marrasquinos rojos y verdes.

- - - - -

GATEAU GLADYS

Ingredientes: 8 claras,  $\frac{1}{2}$  kilo de nueces del Brasil, 450 grs. de azúcar, 1 cucharadita esencia de almendras.

Preparación: Se baten las claras a punto de nieve y se va agregando el azúcar poco a poco - se bate unos 5 minutos más y se mezcla con las nueces molidas y la esencia. Se hacen unos círculos sobre papel grasa se enmantequillan y se esparce la preparación para luego hornearlo en horno suave durante unos 15 minutos más o menos, dejar secar bien y enfriar para unirlo con crema chantilly y la crema de yemas.

1 tarro de leche evaporada,  $\frac{1}{3}$  de taza azúcar, 8 yemas, se mezcla las yemas con el azúcar luego se le agrega la leche caliente se po-