

RECETAS

DADA

COLECCIONADA

UN PASTEL de MANZANAS

UN PASTEL DE MANZANAS o de cualquier otra fruta en almibar.

El Mercado Paralelo nos oferta manzanas en sirope, peladas y sin pelar; fresas, ciruelas, peras, melocotones y albaricoques. Eso aparte de los tradicionales dulces en conserva cubanos que casi siempre vienen en forma de mermelada, excepto los trozos de fruta bomba y tajadas de mango, las cuales también pueden utilizarse en esta receta. ¡Se nos olvidaban los deliciosos cascotes de naranja!

Si utiliza manzana le recomendamos utilizar la que viene con cáscara y está rebajada. Para este dulce es mejor esa, aunque debe pelarla antes de utilizarla.

Damos por separado los ingredientes de la masa y el relleno.

PARA HACER LA MASA:

2 cajitas de Arepas

2 huevos enteros

$\frac{1}{4}$ de mantequilla.

1 cucharadita de sal

Una la harina (Arepa) con los huevos ente-

ros (no los bata) y la mantequilla, fría. Agregue la sal. Con dos cuchillos se van uniendo los ingredientes sobre una mesa, mármol o bandeja, hasta hacer boronillas. Divida en dos esa masa y haga dos bolas las cuales debe dejar reposar por dos horas.

Utilice las dos bolas en dos moldes para hacer dos conchas. Engrase el molde o los moldes, acomode la masa y llévelos al horno 20 minutos entre 250-300°. Mientras se cocina la masa hagámos el relleno.

INGREDIENTES PARA EL RELLENO

1 lata de Jalea de Leche (soviética)

1 taza del almibar de la fruta que tenga

3 cucharadas de azúcar

3 huevos (separar claras)

1 cucharadita de vainilla

2 cucharadas de mantequilla

En una vasija reúna $\frac{3}{4}$ partes de la Jalea de Leche con el azúcar. Mezcle. Agregue la taza de almibar y después póngala a fuego lento.

Cuando comience a hervir se le van añadiendo las yemas de los huevos, una a una, revolviendo bien. Cuando esté cuajado se retira del fuego y se les añade la vainilla y la mantequilla, aunque este último ingrediente no es obligatorio, es al gusto.

Cuando las conchas de pastel estén frías, se les echa el relleno y no muy caliente. Encima del relleno debe colocar los pedazos de la fruta.

Puede servirlo así, pero le recomendamos hacer un merengue con las claras de los tres huevos y vestir así los pasteles. Desde luego, el merengue lleva azúcar extra.

¿Qué les parece? ¿Dicen que sale caro? Bueno, no van a decirme que aunque sea una vez al mes ustedes no hacen algo especial en la casa. Si usted medita lo que gasta en la calle comiendo chucherías, sobre todo los muchachos, vería que este delicioso pastel vale la pena.

Esta receta nos la envió JOSEFINA ARIAS de quien esperamos nuevas cosas.

MARIA LAISA