

POSTRE CASERO

Marmolina de maduixa

RECETA

INGREDIENTES:

- 1 vaso y medio de harina.
- 1 vaso y medio de azucar.
- 1 vaso de aceite
- 1 vaso de Leche hirviendo.
- 3 cucharas soperas de sirope de fresa.
- 2 huevos.
- Azucar glass.



PREPARACIÓN:

- 1.-Calentar el horno.
- 2.-Mezclar todos los ingredientes secos y líquidos en recipientes separados.
- 3.-Unir los ingredientes secos a los líquidos sin dejar de remover.
- 4.-Poner papel vegetal en una Fuente rectangular y añadir la mezcla.
- 5.-Poner el horno entre 15 y 20 minutos.
- 6.-Pinchar para comprobar que este bien cocido.
- 7.-Dejar enfriar.
- 8.-Decorar con sirope de fresa por encima y con azucar glass.

(El tiempo de coción puede variar dependiendo del horno)

*Serunion sustituye los huevos frescos por huevo líquido pasteurizado, garantizando la seguridad de los comensales.