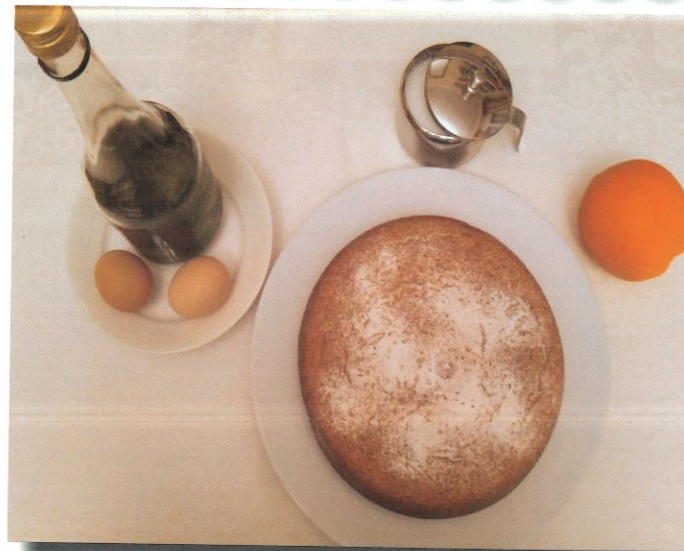


# BIZCOCHO



## Ingredientes:

4 huevos  
2 tazas de azúcar  
1 taza de leche  
1 taza de aceite de oliva  
3 taza de harina  
Ralladura de naranja  
3 gaseosas

## ELABORACIÓN

Se baten enérgicamente los huevos con el azúcar, se agregan la leche, el aceite y la ralladura, removemos bien e iremos agregando la harina y las gaseosas tamizadas.

Una vez hecha la masa la vertemos en un molde previamente untado con aceite y una pizca de harina. Se espolvorea con azúcar.

Se calienta el horno y se cuece el bizcocho a 180 grados durante 40 o 45 minutos.

El bizcocho se hacía en días "grandes" como bodas, bautizos, comuniones... También era un recurso muy utilizado cuando había grandes cantidades extra de huevos, se hacía este dulce para tomar en desayunos y meriendas.

124



SABOR A GÉNAVE

# BORRACHUELOS



## Ingredientes:

Medio kg de harina  
1 vaso de vino blanco  
Medio vaso de aceite de oliva  
1 copa de aguardiente o anís  
Medio sobre de levadura  
1 cascara de limón  
1 cucharada de matalauva  
Azúcar (para rebozar al gusto)

## ELABORACIÓN

Se pone el aceite a freír a fuego lento con la cascara de limón y la matalauva, una vez frito se deja enfriar y se cuela.

En una cazuela pondremos la harina junto con la levadura, le hacemos un "hoyo" en el medio y se añade el aceite, el vino y la copa de aguardiente. Amasaremos todo bien hasta formar una bola homogénea.

Se extiende la masa con un rodillo hasta que esté bien fina, se hacen tiras y se cortan en forma de rombos.

Ponemos el aceite de nuevo a calentar y freimos los borrachuelos, una vez dorados, los sacamos y se van escurriendo en un papel absorbente. Para terminar los pasamos por azúcar.

Este postre es propio de Semana Santa aunque también era un buen recurso gastronómico en eventos familiares, donde se deleitaban los paladares con esta maravilla culinaria.

SABOR A GÉNAVE



125