**Bizcochuelo para molde de 20/22**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ingredientes** | **Cantidad** | **Unidad** |
| Huevos | 4 | Unidad |
| Azúcar | 150 | Grs. |
| Mezcla de tres harinas | 150 | Grs. |
| Saborizante | a gusto |  |
| Polvo para hornear | 1 | cucharadita |

***Nota:*** Mezcla de tres harinas 400 g de almidón de maíz, 300 g de fécula de mandioca, 300 g de harina de arroz. Se obtiene 1 kilo de mezcla de tres harinas.

**Procedimiento**

1\_ Enmantecar y enharinar un molde de 20 / 22 cm.

2 \_Batir los huevos con el azúcar hasta obtener un punto letra bien sostenido. Saborizar. con esencia o ralladuras

3\_Mezclar los ingredientes secos e incorporárselos al batido en forma suave y envolvente.

4\_Llevar a horno moderado a suave (aprox. 30/35´), apagar el horno unos minutos más.

**Tallarines rápidos sin chuño**

**Tallarines**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ingredientes** | **Cantidad** | **Unidad** |
| Almidón de maíz | 100 | g |
| Fécula de mandioca | 100 | g |
| Harina de arroz | 100 | g |
| Huevos | 3 | unidades |
| Aceite | 3 | cucharadas |
| Sal |  | A gusto |
| Goma xántica | 10 | g |
| Agua | Necesaria |  |

Colocar todos los ingredientes secos en un bol, agregar los huevos el aceite e ir formando la masa.

Añadir un poco de agua hasta lograr una masa lisa y homogénea.

Separar en porciones, estirar y cortar los tallarines.

Cocinar en abundante agua hirviendo.

Acompañar con la salsa deseada.

Salsa Bechamel y brócoli

Manteca                                                                25 grs.

Almidón de Maíz                                                  2 cdas.

Leche                                                                     250 cc.