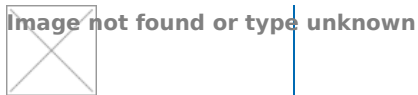


Borrachos de de Guadalajara España



6 persona(s).



60 minutos.



Postres

Ingredientes

100gr. Harina

3pza. Huevo San Juan

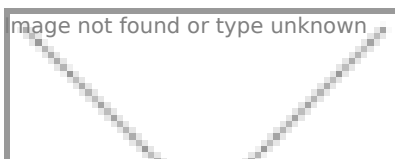
250gr. Azúcar

20gr. Canela en polvo

Cantidad al gusto de: Ron Agua

Preparación

1. Separar las yemas de las claras del huevo.
2. Batir a punto de turrón las claras con 90 gr. de azucar en un bowl.
3. Aparte batir las yemas
4. Añadir las yemas a las claras en forma envolvente
5. Incorporarles la harina en forma envolvente y de lluvia con ayuda de un colador.
6. Colocar en el molde deseado engrasado y harinado
7. Hornear a 180°C. por 35 minutos aproximadamente.
8. Desmoldar y dejar enfriar
9. El restante del azúcar colocarla en un cacerola con el doble de agua y hervir a que se disuelva el azúcar, retirar de la lumbre y dejara que enfrié.



10. Incorpora el ron al jarabe que se realizo en el punto 9.

11. Cortar en cuadros el bizcocho y bañarlos con el jarabe y decorarlos con la canela en polvo.

Nota: A estos bizcochos se les puede incorpora un poco de nuez pecana o pasa antes de hornearlos o con el jarabe.

