

# REPOSTERÍA

## PLATO LIGERO

### INGREDIENTES:

- 6 Huevos
- Azúcar
- Bizcocho o Lengüetas
- Vino de Jerez dulce

Separar las claras de las yemas. Con las claras y 2 cucharadas de azúcar por cada una, hacer un merengue y reservar. En otro recipiente que pueda ir al fuego (y que no sea de aluminio) poner las yemas y 1 cucharada sopera colmada de azúcar por cada una y 2 de agua, hacer el dulce de yema.

El bizcocho o lengüetas, se coloca sobre un plato grande o fuente, previamente se remoja en el vino de Jerez.

Sobre ellos se verterá el dulce de yema y encima el merengue. Se introduce en el horno unos minutos para dorarlo. Se puede servir frío o templado a gusto, y también agregar a la yema almendra.



Receta de:  
Antonia Illán Navarro