PASTEL REFRIGERADO

Ingredientes:

1 bizcocho de los medianos

2 huevos (sólo las yemas)

1 lata de leche crema grande

1 lata de agua

4 cucharadas de maicena

1 taza de azúcar

2 onzas de margarina (es la mitad de 1/4)

Procedimiento:

Se mezcla el azúcar y la leche con canela en raja y clavitos de olor, y se pone a fuego lento. Aparte bates las yemas - ahora diluye las cuatro (4) cucharadas de maicena en más o menos de 1/2 a 1/3 taza de agua y agrégaselo a las yemas batidas y empiezas a agregarselo a la mezcla que tienes a fuego lento, revolviendo constantemente (con cuchara de palo) hasta que espese. Para terminar le agregas la mantequilla, y al derretir ésta, lo cuelas (para sacarle la canela en raja y los clavitos de olor).

El bizcocho lo cortas en cuadritos, viértele esta mezcla encima tratando que se empape bien. Por último bates las claras (punto de merengue) y cubres el bizcocho. Puedes adornar este pastel con cerezas marrasquino.

+ Incluye al comprar los ingredientes,las cerezas, si es que vas a decorar el pastel con ellas.