BOCADO DE LA REINA

Ingredientes:

1 Plancha de bizcocho de las grandes

2 latas de leche condensada

4 latas de leche cream

1 docena de huevos

5 paquetes de pasitas

24 cucharadas de azúcar (o sea 2 cdas. por cada huevo)

ron al gusto

vainilla al gusto

cerezas marrasquino para adornar.

Procedimiento:

Se ponen al fuego las leches, se le agregan las yemas batidas, y la vainilla sin dejar de revolver constantemente con cuchara de palo.

Aparte se cocinan las pasitas en agua hasta que se pongan redonditas. Luego se bajan las pasitas del fuego y se dejan enfriar, agregándoles el ron (al gusto). Ahora cuélalas y le agregas las pasitas a la mezcla de las yemas batidas. Baña el bizcocho primero con el agua de las pasitas y el ron y luego con la otra mezcla.

Por último se baten las claras a punto de merengue y se le pone al bizcocho por encima formando piquitos en el que se pondrá una cereza en cada uno. Métase al horno bien caliente sólo por tres (3) minutos para que se dore.