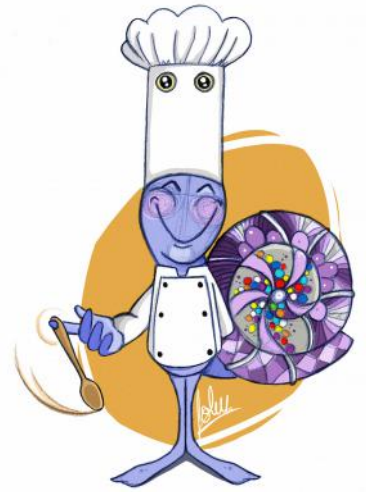




RECETAS EGIPCIAS

GUZEYA



Ingredientes

- 1 vaso de coco rallado
- 1 vaso de azúcar
- Clara de 2 huevos
- Esencia de vainilla
- Mantequilla en cantidad necesaria
- Aceite en cantidad necesaria

Preparación

1. Batir la clara hasta que se endurezca.
- 2- En un recipiente aparte mezclar el coco, el azúcar y la vainilla.
- 3- Añadir la clara con movimiento envolvente para unificar.
- 4- Untar el molde con aceite o mantequilla derridita, poner la masa igualando la superficie, untar con aceite y meter en el horno a temperatura mediana.
- 5- Cuando esté la superficie tostada, sacar del horno y volcar La Guzeya en un plato.
- 6- Servir fría.



Arroz con leche y frutos secos

Ingredientes:

- 2 vasos de arroz
- 1 vaso de azúcar
- 1 vaso de leche
- 1 cucharada grande de aceite
- Frutos secos machacados

Receta:



- 1- Moler el arroz 2/ 3 veces.
- 2- Añadir leche, azúcar y aceite y poner al fuego moviendo constantemente.
- 3- Bajar la temperatura hasta que forme una masa.
- 4- Untar el molde con aceite, esparcir los frutos secos, poner la masa, igualar la superficie con la mano.
- 5- Untar la superficie con aceite, esparcir frutos secos y meter en el horno hasta que esté tostada.
- 6- Servir fría.