Borrachos de de Guadalajara España

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
60 min.	6	Postres	Fácil

.

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.