

# BIZCOCHO DE SEVILLA

Este bizcocho viene del convento de las Carmelitas descalzas.

Se requieren 10 días para hacerlo y no se usa batidora ni frigorífico.

**1<sup>er</sup> DÍA (JUEVES)**, verter el contenido del vaso en un cuenco grande y añadir un vaso de azúcar, un vaso de harina y se deja sin mezclar.

**2<sup>er</sup> DÍA (VIERNES)**, se mezcla con una cuchara.

**3<sup>er</sup> DÍA (SÁBADO)**, no se toca

**4<sup>o</sup> DÍA (DOMINGO)**, no se toca

**5<sup>o</sup> DÍA (LUNES)**, añadir un vaso de azúcar, un vaso de leche y otro de harina y se deja tal cual sin mezclar.

**6<sup>o</sup> DÍA (MARTES)**, se mezcla con una cuchara

**7<sup>o</sup> DÍA (MIÉRCOLES)**, no se toca

**8<sup>o</sup> DÍA (JUEVES)**, no se toca

**9<sup>o</sup> DÍA (VIERNES)**, no se toca

**10<sup>o</sup> DÍA (SÁBADO)**, se apartan 3 vasos que se entregan a tres personas a las que desees salud y suerte.

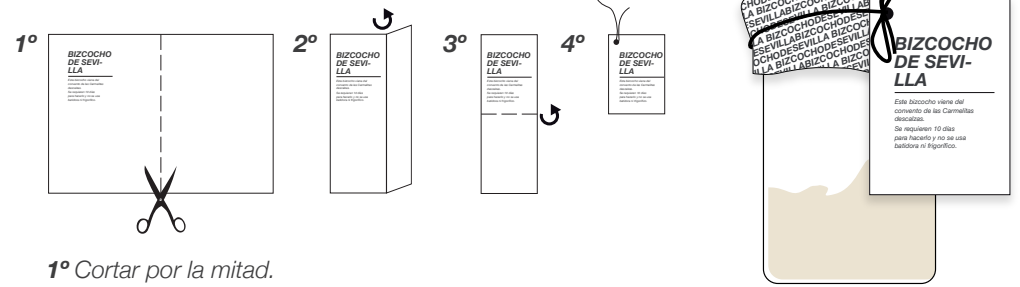
Después se añade el resto, 2 vasos de harina, un vaso de aceite de girasol, un vaso de azúcar, un vaso de nueces, almendras o piñones, un vaso de leche, un sobre de levadura, dos huevos y una pizca de sal.

Se puede añadir también según gustos una manzana troceada, pasas, canela ...

Se mezcla todo con una cuchara y se mete en el horno a 180° durante 40 minutos.

\*Si no se va a hacer en breve conservar en el frigorífico.

## INSTRUCCIONES FOLLETO



1º Cortar por la mitad.

2º Plegar la parte de la izquierda por la mitad en vertical.

3º Volver a plegar por la mitad en horizontal.

4º Hacer un agujero en la parte superior izquierda y meter la cuerda para finalmente atarlo en la tapa del bote junto con el estampado inferior.

