

There are no translations available.

[Ponche Segoviano](#)

[Florones](#)

### **PONCHE SEGOVIANO**

#### **Ingredientes:**

Para el bizcocho.

- 75 gramos de harina

- 3 huevos

- 30 gramos de azúcar.

Se puede añadir un poco de agua para ayudar en la mezcla.

Para la Crema.

- ½ litro de leche
- 50 gramos de azúcar
- 50 gramos de harina
- 3 yemas de huevo

### Elaboración:



EL BIZCOCHO.

Se baten los huevos y se agrega, cuando estén bien batidos el azúcar y la harina. Ponemos esta masa en una bandeja plana y la metemos al horno, que hemos calentado previamente, durante 10 minutos a 160°C

EL RELLENO.

Batir en un mismo recipiente las yemas, con el azúcar y la harina, añadimos a esta mezcla la leche previamente templada junto con una monda de limón sin dejar de remover.

MONTAJE.

Cortamos el bizcocho en rectángulos y lo emborrachamos con agua con azúcar. Ponemos una capa de bizcocho, una capa de crema y espolvoreamos canela, después, ponemos otra capa de bizcocho emborrachado. Una vez hemos hecho esto lo recubrimos todo con una capa de mazapán y lo espolvoreamos con azúcar glass. Se adorna con un hierro al rojo.

[Volver arriba](#)

## FLORONES

### Ingredientes:

- 175 gramos de harina.
- 300 ml. de leche
- Una pizca de sal
- Aceite para freír.
- Azúcar

- Anises molidos.
- Ralladura de naranja o limón.
- Un chorrito de aguardiente.

### Elaboración:



[www.eladerezo.com](http://www.eladerezo.com)

Ponemos todos los ingredientes en el vaso de la batidora y lo batimos hasta que se quede una masa fina.

A la vez, ponemos aceite en una sartén – bastante ya que tiene que cubrir sobradamente el borde metálico-.

Cuando el aceite esté casi caliente, metemos el molde en él y cuando el aceite comience a humearlo sacamos y lo introducimos en la masa que hemos preparado con anterioridad (no debemos meterlo entero, sino dejar dos o tres centímetros por encima ya que de lo contrario, el florón no saldría) Cuando esté untado lo ponemos en la sartén y lo movemos hasta que se suelte la masa del molde. Lo dejamos en la sartén hasta que se dore y lo sacamos con una espumadera y lo dejamos escurrir.

Cuando tengamos todos los florones los rebozamos en el azúcar y ¡listos para servir!!!

[Volver arriba](#)