



I Exposición de Artesanos (Pág. 9)

Nuevas Tecnologías:

Redes Sociales (Pág. 2)

Memorias de Castillejar:

La gracia que tiene el vino (Pág. 5)

Canciones de la escuela (Pág. 5)

Cuento de Navidad (Pág. 6)

Gastronomía:

Turrón (Pág. 11)

Bebida de Membrillo (Pág. 11)

El menú de Diciembre (Pág. 12)

Tablón de Anuncios

Alquileres y Ventas (Pág. 15)

Castillejar Digital

Nuevas Tecnologías

Redes sociales

En el ámbito de las ciencias sociales, una red social es una estructura social, un grupo de personas relacionadas entre sí, y puede representarse analíticamente en forma de uno o varios grafos, en los cuales los nodos representan individuos (a veces denominados *actores*) y las aristas representan las relaciones entre ellos.

Sitios de redes sociales en Internet

En el ámbito de Internet, las redes sociales son páginas que permiten a las personas conectarse con sus amigos e incluso realizar nuevas amistades, a fin de compartir contenidos, interactuar y crear comunidades sobre intereses similares: trabajo, lecturas, juegos, amistad, relaciones amorosas, etc.

Historia

De 1997 a 2001, [AsianAvenue](#), [Blackplanet](#) y [MiGente](#) permitían a los usuarios crear relaciones personales y profesionales, creando perfiles que permitían a los usuarios identificar amigos en sus redes sin pedir la aprobación de esas conexiones. La figura 1 en el apéndice describe el importante lanzamiento y relanzamiento de las fechas clave SRS dentro de la industria.

Desde entonces diversas redes se han creado, unas permanecen y otras han desaparecido. Según la zona geográfica, el líder puede ir cambiando, pero hasta el 2009 los principales competidores a nivel mundial eran: [Hi5](#), [MySpace](#), [Facebook](#), [Tuenti](#), [Twitter](#) y [Orkut](#).

[MySpace](#) se instaló en 2003 y se ha diferenciado de otros sitios porque permite a los usuarios personalizar sus páginas. Los adolescentes fueron los primeros en adoptarlo, y MySpace floreció a través de la atracción de este grupo demográfico. MySpace incluso ha modificado su política de usuario para

permitir a los menores de edad crear sus propios perfiles a raíz de la demanda en el segmento de mercado. Conforme el sitio ha crecido, tres poblaciones se empezaron a formar: los músicos/artistas, jóvenes y adultos en su etapa posterior a la universidad.

[Facebook](#) fue creado originalmente para apoyar a las redes universitarias, en 2004 los usuarios del sitio estaban obligados a proporcionar las direcciones de correo electrónico asociada con las instituciones educativas. Este requisito lo llevó a ser un modelo de acceso relativamente cerrado, por lo que los usuarios tenían la percepción de la web como un sitio íntimo y privado de una comunidad demográfica cerrada. Facebook posteriormente se ha ampliado para incluir a los estudiantes de secundaria, profesionales, y finalmente todos los usuarios potenciales de Internet. A diferencia de otros [SRS](#), en Facebook los usuarios sólo pueden hacer públicos sus perfiles a otros usuarios del sitio. Otra característica que distingue a Facebook es la capacidad para desarrolladores externos de crear aplicaciones,



lo que permite a los usuarios personalizar sus perfiles y realizar otras tareas.

Tecnologías actuales

Una revisión de los sitios de redes sociales hace evidente que sus fundamentos tecnológicos están basados en la consolidación de aplicaciones de uso común en un único sitio. Se emplean las tecnologías estándar, como el correo electrónico y sus protocolos http para facilitar las operaciones de subir o bajar información, ya sea fotos o información sobre el perfil; la mensajería instantánea y los otros protocolos de uso común que se pueden encontrar a lo largo de muchas páginas web. Las características de las salas de chat también están disponibles y permiten a los usuarios conectarse instantáneamente en modalidad de uno a uno o en pequeños grupos, en función de la oferta del sitio.

Los principales proveedores de SRS están contruidos sobre plataformas que apoyan las

necesidades de los consumidores con diferentes herramientas para facilitar el intercambio de información. Estas tecnologías se encuentran en una etapa de madurez y se usan de forma generalizada, por lo que son consideradas un componente integral de muchos de los principales sitios.

Las redes sociales también han servido para estafar y secuestrar a los consumidores de estas redes sociales. Esto ha sido fundamental en el cumplimiento de los requisitos de conectividad que impulsa muchas de las características de redes sociales. Como se trata de mercados maduros, probablemente habrá innovaciones que seguirán impulsando las nuevas características y capacidades que se adapten a la satisfacción de necesidades de este mercado demográfico.

Para los SRS no existen normas específicas para el despliegue de la tecnología de cada sitio. Sin embargo, como todos ellos son ofrecidos a través de Internet a través de navegadores Web, deben atenerse a las normas comunes que son impulsadas por la aplicación y

el diseño funcional de las necesidades. Por lo tanto, las normas son inducidas más por el mercado y menos por un consejo de administración o por reglamentos oficiales. A medida que los nuevos navegadores y plataformas se han desplegado, los proveedores están obligados a adaptar e integrar y a permitir que sus sitios sigan siendo utilizables por nuevos consumidores.

Ventajas

- Favorecen la participación y el trabajo colaborativo entre las personas, es decir, permiten a los usuarios participar en un proyecto en línea desde cualquier lugar.
- Permiten construir una identidad personal y/o virtual, debido a que permiten a los usuarios compartir todo tipo de información (aficiones, creencias, ideologías, etc.) con el resto de los cibernautas.



- Facilitan las relaciones entre las personas, evitando todo tipo de barreras tanto culturales como físicas.
- Facilitan la obtención de la información requerida en cada momento, debido a la actualización instantánea.
- Facilitan el aprendizaje integral fuera del aula escolar, y permiten poner en práctica los conceptos adquiridos.

cualquier individuo buscar la información por sí mismo.

- Permite intercambiar actividades, intereses, aficiones.

Permite tener mejor relación entre los individuos, facilita a una mejor comunicación.

Ejemplos de redes sociales

- fotografía
- [Skype](#): No sólo una red social, sino un servicio de telefonía
- [Tuenti](#): Una red social muy semejante al Facebook
- [Twitter](#): Red social para intercambio de intereses sobre todo profesionales y literarios

*Luis Dengra Felgueres
Fuente: wikipedia*

Aspecto lúdico

Decimos que las redes sociales son lúdicas debido a 3 aspectos principales:

- Por el aislamiento social del mundo actual, la interacción a través de Internet permite a un individuo mostrarse a otros. Es decir, las redes sociales son una oportunidad para mostrarse tal cual.
- Por el espíritu emprendedor, buscar nuevas cosas: permite a

- [MySpace](#): Ofrece un espacio web que puede personalizarse con videos, fotos, un blog y toda una serie de diversas y variadas aplicaciones.
- [Facebook](#): Comenzó como una red social de universitarios; pero sus estrategias de mercadotecnia la han convertido en la red social generalista más importante del mundo.
- [Flickr](#): La más grande red social de intercambio de fotografías y de aficionados a la

Castilléjar Digital

Memorias de Castilléjar

La gracia que tiene el vino

El vino es un placer, nos pone alegres, nos hace amigos, se mete en la sociedad, liga con todo el mundo.

Por su sabor y color nadie lo ha despreciado, es amable con los hombres, es galán y enamorado.

Cuando se sabe beber, el vino tiene su arte, sirve para divertirse y deja la pena aparte. El vino en sus defectos es un gran imitador, imita al pavo, al mono, al cochino y al león. Cuando se empieza a beber y a ponerse colorado, orgulloso y presumido se parece mucho al pavo.

Al mono también lo imita si bebe un poco de más, le da por hacer monadas, hablar, cantar y bailar.

Si se pasa de la regla, es cabezón y valiente, se pone como una fiera, con todo el mundo se mete.

Por último también imita a un animal muy sencillo, cuando ya

no tiene fuerzas, se queda dormido como un cochinito. Beber amigos beber, beber con moderación, es una bebida fina y la sangre del Señor.

*Primi Ybar
Usuaría C.G. Castilléjar*

Canciones de la escuela

Mariquilla las nieves, rondín rondando, navegue navegando, como es tan alta tiene los delantales rondín rondando, navegue navegando, de vara y cuarta. Si tú rondaras, tú los encontraras. Yo que rondé, yo los encontré, San Pedro, San Pablo, San Bartolomé, los tres te quieren y yo también.

Mariquilla las nieves, rondín rondando, navegue navegando, tiene un vestido que se lo trajo el novio, rondín rondando, navegue navegando, de velecillos . Si tú rondaras, tú los encontraras. Yo que rondé, yo los encontré, San Pedro, San

Pablo, San Bartolomé, los tres te quieren y yo también.

En Castilla hay una moza que es el orgullo de su tierra, todos los mozos la rondan y con ninguno se queda.

Soy Castellana y en Castilla el amor no es un juego y quiero al mozo que me supo rondar el primero. Soy Castellana y no escucho las murmuraciones, que el que habla no piensa que debe ante todo mirar sus rincones.

La Juliana siempre dice que soy una desgarbada, la mujer del tío Nicasio que soy la peor formada, la hija de Juan el largo pregonar mi fealdad y esta envidia que me tienen porque soy más cortejaaaa.

Soy Castellana y en Castilla el amor no es un juego y quiero al mozo que me supo rondar el primero. Soy Castellana y no escucho las murmuraciones, que el que habla no piensa que debe ante todo mirar sus rincones.

*Catalina Pérez
Usuaría C.G. Castilléjar*



Cuento de Navidad

Aún era casi noche, Paquillo se levantó apartando las sábanas y la manta que cubrían el sencillo catre donde dormía, daba saltitos de frío, la piel se le erizó al contacto del agua fría para lavarse la cara, la vieja cabaña se había enfriado, pues los rescoldos del fuego que había encendido aquella noche se habían agotado. Se vistió de prisa la vieja ropa que había dejado colocada en el respaldo de la silla, cuando horas antes se fue a dormir, se calzó las botas y la viejísima zamarra, y se colocó un viejo gorro en aquella cabeza morena y llena de rizos, a continuación se ató alrededor del cuello la raída y descolorida bufanda.

En una bolsa de tela, colocó unas hogazas de pan y un trozo de queso duro, pero de un sabor exquisito.

Abrió la puerta y miró hacia el cielo, la luna y las estrellas lucían todavía, el frío era intenso, un vientecillo frío le dio en la cara, parecía que el trocito de cara y aquella respingona y chatita nariz, que le asomaban por encima de la

vieja bufanda, se le quedaron como acartonadas, respiró varias veces y salió afuera.

Faltarían un par de horas para que el sol luciera de nuevo, y con sus rayos calentara un poco el frío de aquel invierno que aquel año era muy crudo. Caminó por el sendero que conducía hasta la pequeña aldea, donde trabajaba por unas monedas con el zapatero arreglando zapatos, poco era lo que el pobre hombre le pagaba pero aquellas monedas le servían para ir sobreviviendo, el pobre Paquillo se quedó huérfano de padre y madre y malvivía con lo poquito que ganaba.

Solo la luz de la luna y de las estrellas iluminaban el sendero, en algunos tramos del camino las copas de los árboles tapaban la luz que provenía desde el cielo, y en esos trozos sin luz la noche era negra, de golpe se paró aterrorizado, unos ojos brillantes lo miraban desde lo alto de una rama, la gente decía que aquel bosque estaba encantado, a Paquillo se le erizaron los pelillos del cogote.

Un temblor por todo el cuerpo le dejó casi sin poder moverse,

la boca se le quedó seca, sin saliva, y de su garganta no salió ni un mal grito, sin saber como, salió corriendo y no paró hasta llegar a la puerta del taller del zapatero, era tanto el susto que tenía que cuando el pobre hombre le vio se quedó parado de ver la cara que se le había puesto.

-Paquillo, ¿que te pasa?, tienes la cara que parece que has visto un fantasma.

- En el bosque he visto unos ojos que brillaban, y no sé que podría ser.

-Bueno, dijo el zapatero, ese bosque dice la gente que está habitado por hadas y gnomos, aunque nadie los ha visto nunca, no te preocupes, que no será nada, anda ponte el delantal y arregla esos zapatos que su dueño los necesita con urgencia.

Paquillo trabajó toda la mañana, a la hora de la comida dejó el martillo que tenía en las manos y se puso a comer el pan y el queso, el zapatero, viendo las pobres viandas que llevaba le dio una taza de leche bien caliente.

-Anda Paquillo, toma ésta taza de leche calentita que te hace falta.

Castillejar Digital

Número 10 – Página 7

Diciembre de 2009

Paquillo cogió la leche que le daba el hombre, tenía las manos heladas, cogió la taza con las dos manos y el calor que desprendía le apaciguó el frío.

Cuando acabó la jornada el hombre le dio las monedas que le correspondían, al mirarlas, Paquillo comprobó que había más de las que le daba habitualmente,

- aquí hay más monedas de las que me corresponden, dijo Paquillo,

- si, ya lo sé pero hoy es Navidad y quiero que te compres algunas viandas y algunas golosinas,

-Paquillo se puso muy contento y se fue hasta la tienda a comprar algo de comida y algunos dulces.

De vuelta a su casa tuvo que pasar de nuevo por el bosque, todavía no era noche, pero la tarde empezaba a decaer y la oscuridad empezaba a salir.

Al pasar por el camino que había visto los ojos brillar, miró de un lado a otro, el miedo le volvió de nuevo, de golpe vio otra vez los ojos que brillaban en una rama encima del camino, se armó de valor y miró y miró, entonces se dio cuenta que era un búho que se resguardaba del frío y de la

nieve que empezaba a caer, al darse cuenta de lo que era, su corazoncito dejó de latir y se tranquilizó.

Mas de golpe, sintió unos balidos lastimeros que sonaban cerca del camino, se acercó y vio un pequeño cervatillo que se había quedado cogido por un gran cepo que algún cazador había puesto para cazar lobos, el pobre animal estaba muy mal herido, la sangre le brotaba a borbotones, al acercarse, el animalito le miraba con ojos de pena, se estaba muriendo, Paquillo lo acarició y con todas las fuerzas que fue capaz abrió la trampa y sacó al pobre cervatillo, el animal le miraba con ojos de agradecimiento, se quitó la vieja bufanda y se la ató para que la sangre dejara de correr, lo cogió entre sus bracitos y se fue camino de su casa para curarlo, no había caminado muchos metros cuando vio una hermosa mujer con un vestido de seda blanco y unas enormes alas, en la cabeza llevaba una corona, Paquillo se quedó parado, -¿Quien sois? – dijo Paquillo.

- Soy Esmeralda, la reina de las hadas, -contestó la mujer,

- Paquillo se quedó clavado en el suelo, no podía dar ni un

paso y de su boca no salían palabras,

-No te asustes pequeño, tu gran corazón me ha enternecido y como hoy es Navidad quiero concederte un deseo, -¿que pides?.

La cabeza de Paquillo empezó a dar vueltas para ver que podría pedir, de golpe el cervatillo se movió un poco y parecía que dejaba de respirar, sin pensárselo más dijo:

-Quiero que le devuelvas la vida al cervatillo, - el hada tocó con su varita mágica al animal y éste sanó de golpe, Paquillo lo dejó en el suelo y el animalito le lamió las manos y salió corriendo.

El hada le dijo:

- Paquillo has demostrado ser un niño generoso y noble, pero el deseo que te he concedido ya lo has pedido, y desapareció.

Paquillo regresó a su vieja cabaña, la nieve empezaba a cubrir todo el suelo, al llegar a la puerta cogió unos troncos para encender el fuego y se metió para dentro, al abrir la puerta se quedó sin respiración, el fuego estaba encendido con una gran cantidad de troncos, la mesa estaba llena de comida variada, hasta un pavo relleno había, y los dulces aparecían



por todos sitios, a un lado había un árbol engalanado y encima de la última rama una estrella brillaba como la misma luna.

Paquillo se restregó los ojos, aquello no podía ser cierto, ¿que estaba pasando?, se preguntó, más de golpe, la ventana se abrió y empezaron a entrar las hadas y los gnomos, y por la puerta un sinfín de animales del bosque, aquella noche buena cenaron con Paquillo, cantaron villancicos y bailaron hasta quedar todos rendidos, al final Paquillo estaba tan cansado que se quedó dormido.

Al despertarse por la mañana pensó que todo aquello lo había soñado, pero vio los restos de la cena que habían quedado, al lado del árbol había una gran orza llena de monedas de oro, Paquillo las cogió y las puso encima de la mesa, había una gran cantidad de monedas, Paquillo dijo,- ya no pasaré más penalidades.

Y fue así como Paquillo se hizo hombre y nunca más paso necesidades, ayudó a los más necesitados de la aldea entre ellos al viejo zapatero, y cuenta la historia que todas las

navidades venían las hadas, los gnomos y los animalitos del bosque y junto a Paquillo, cenaban y cantaban preciosos villancicos.

Brígida Martínez

Castilléjar Digital

I Exposición de Artesanos



Castillejar Digital





Gastronomía

Turrón

Ingredientes para hacer unas 4 tabletas

- 400 gramos de miel de romero, milflores, azahar ó cualquier otra miel.
- 200 gramos de azúcar
- 1 clara de huevo
- 700 gramos de almendras peladas y tostadas
- ralladura de la piel de medio limón.

Preparación.

- Moler las almendras sin que queden completamente hechas polvo.
- Verter la miel y el azúcar en un cazo y ponerlo a calentar a fuego lento removiendo con una cuchara de madera hasta que esté bien disuelto el azúcar y la mezcla esté bien espesa.
- Apartar del fuego.
- Batir la clara del huevo y añadirla a la mezcla de miel y azúcar.
- Mezclar bien y sin parar de remover durante 10-15 minutos

y luego poner nuevamente a fuego lento hasta que la mezcla comience a caramelizarse tomando un color más oscuro.

- Añadir las almendras a la mezcla y la ralladura del medio limón.
- Mezclar bien con una cuchara de madera y dejar enfriar durante 5 minutos.
- Forrar los moldes con papel de cocina, echar la mezcla en los moldes de forma que quede el turrón con un espesor de 2 ó 3 cms aproximadamente.
- Dejar los moldes con el turrón durante 3 ó 4 horas para tome consistencia.
- Desmoldar y guardar en recipientes ó cajas herméticas en sitio fresco y seco.

Bebida de Membrillo

Ingredientes.

Un litro de vino tinto, 2 litros de agua de cocer los membrillos, un litro de aguardiente, un kilo de azúcar, una cuchara del café de granos de café.

Preparación.

Se mezcla todo y se deja en maceración 10 días. Se le pone un trozo de canela en rama después.

*Resurrección García
Usuaría C.G. Castillejar*

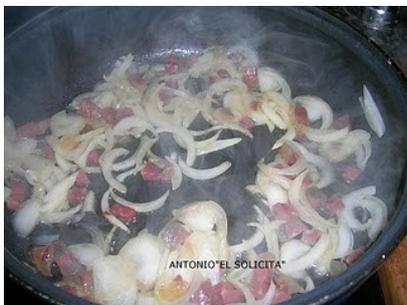
Brígida Martínez

El menú de Diciembre

1º Alcachofas con jamón y chorizo

Ingredientes para 4 personas.

Alcachofas, jamón, chorizo de pueblo, algo de tocino pero graso, aceite de oliva, ajos, cebolla de Figueres, pimientos del pueblo seco.



Empezamos haciendo el sofrito de las alcachofas, poniendo la cebolla y el jamón.

Dándole vuelta hasta que la cebolla suda lo suficiente que se pone blanda.

Procedimiento.

Limpiamos las alcachofas poniéndolas en agua con limón para que no se pongan oscuras, pondremos una cacerola con agua al fuego, a la cual le añadimos sal y las alcachofas,

las cocemos una media hora más o menos.

En una cacerola pondremos aceite de oliva y cortamos la cebolla en juliana, la ponemos en la cacerola y que vaya sofrriendo tranquilamente, le añadimos el chorizo, el tocino y el jamón, muy picadito, y el pimiento seco, en el pueblo se dicen (orejones).



Añadimos los demás ingredientes menos las alcachofas, las dejamos para después, se van ablandando los ingredientes más secos con unas gotas de vino que le pondremos a media cocción

Dejamos que fría y le pondremos unas gotas de vino blanco para que ablande algo. Cuando las alcachofas están cocidas, las dejamos que se enfríen algo y las partimos en 4 trozos los cuales los pondremos dentro de la cacerola del sofrito.

Dejamos unos momentos que tome todo el sabor, salpimentamos y las tendremos listas para servir.



Añadimos las alcachofas previamente limpias y cocidas, las dejaremos que estén tiernas, el plato lo requiere, las salteamos dejándolas que estén bastante calientes

Observaciones.

Este plato lo podremos hacer en cualquier tiempo, por que hoy en día no falta de nada nunca, pero en el tiempo de las alcachofas son más buenas, el jamón que sea graso, hay que comerlas calientes.

2º Lomo de cerdo a la naranja

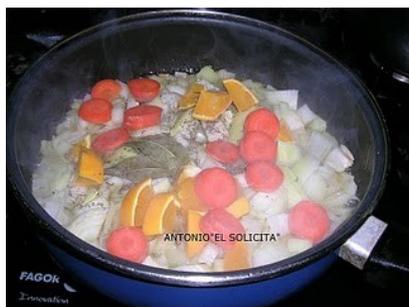
Ingredientes para 4 personas.

Un kilo de lomo de cerdo limpio de grasa y de nervios, cebolla, ajos, puerros, zanahorias, tomate maduro, canela en rama, tomillo, vino negro, coñac, sal, harina, setas, naranjas, vermut, azúcar.

Castillejar Digital

Número 10 – Página 13

Diciembre de 2009



En la cazuela pondremos las verduras que se vayan cocinando lentamente.

Procedimiento.

El proceso del lomo es sencillo para cualquier persona que trate de hacerlo. Empezamos por poner la cazuela al fuego con la cebolla y más verduras junto con una naranja a trozos, menos el tomate. Cuando lleve eso 10 minutos pondremos el lomo salpimentado, dejamos que vaya asándose hasta que vaya tomando color, añadimos el tomate maduro y cortado a trozos pequeños, seguimos asando el lomo.



Pondremos el lomo con el tomate sin dejar de cocer, y sin perderlo de vista.

En ese momento pondremos el vino negro y el coñac, dejamos que tome sabor y ya podremos sacar el lomo para seguir con la salsa.

Ponemos la harina en el sofrito, dejamos que se fría un poco que tome color y le pondremos caldo o agua, dejamos que hierva durante una hora más o menos.



Como vemos lo tenemos casi terminado, pero un le falta algo de tiempo.

Mientras tanto pelamos las naranjas sacándoles la corteza con un pelador la cual la partimos a tiras muy finas, las pondremos en un cazo para que hierva y sacarles el amargor de la corteza, escurrimos lo hervido y lo pondremos en un cazo con azúcar y el vermut, dejamos que hierva hasta que la corteza de la naranja la tenemos caramelizada la cual la reservamos para después.



La salsa la pasamos casi terminada solo le falta los últimos retoques.

Mientras se cuece la corteza y la salsa sigue hirviendo, sacamos los gajos de las naranjas sin nervios de la naranja los guardamos, la pulpa de la naranja la pondremos en la salsa apretando para que el jugo salga y la salsa se enriquezca.



Mientras tanto haremos lo que va siendo la base el plato la naranja que es como la vamos a llamar.

Rectificamos la salsa y la colamos por el chino dejándola lista para ponerle las setas salteadas, la piel caramelizada, los gajos de la misma y la

tendremos lista para servir, cortamos el lomo muy fino siempre se nota más delicado en el plato.



Aquí tenemos el plato terminado pero la receta esta para algo, no dejar de hacerla como lo manda ella que es la que vale.

Observaciones.

Cuando aseamos el lomo lo dejamos un poco crudo por el centro para que sea más tierno, tomate poco, le podremos poner Chartres o aromas de Monserrat son licores que pegan en este plato, la clave de este plato es que la piel de la naranja la trabajemos con cautela para que no amargue, si amarga lo volvemos a hacer.

3º Buñuelos económicos

Ingredientes para 4 personas.

Harina, 2 huevos, anís, levadura royal, cerveza o leche, colorante, azúcar, sal, aceite de oliva, cobertura de chocolate, nata.



Pondremos el género a la vista para que no se olvide nada, de aquí sacamos lo que queremos hacer, que son los buñuelos económicos.

Procedimiento.

En el recipiente del túmix pondremos los ingredientes mencionados anteriormente menos el chocolate. Ponemos el túmix en función y dejamos su curso, la pasta tiene que quedar algo más espesa que cuando rebozamos pescado, y menos que si quisiéramos hacer churros, ni una ni la otra, así que cuando queramos hacer un buñuelo lo pongamos con la cuchara, que sea medio líquida.



Hacemos la pasta y como veis la hacemos que no sea líquida, tiene que estar para rebozar cualquier género sea pescado o carne.

Pondremos una sartén al fuego y con la cuchara vamos echando cucharadas al aceite y los vamos friendo, tendremos cuidado de que no se quemen, es fácil.



Con ayuda de una cuchara pondremos cucharadas de pasta y los vamos friendo como están en la imagen, siempre con abundante aceite.

A parte pondremos la cobertura de chocolate al baño María que se valla derritiendo le, agregamos unas gotas de nata para que no sea tan espeso, pues se pondría muy duro

Castilléjar Digital

Número 10 – Página 15

Diciembre de 2009

cuando se enfriara. Montamos el plato poniendo los buñuelos y el chocolate por encima, y lo servimos así de simple.



Aquí ya los tenemos terminados para llevar a la mesa, el chocolate lo pondremos a última hora y muy caliente, que sea bueno, quiero decir cobertura de chocolate.

Observaciones.

Si no lo hacemos en el túrmix, lo hacemos con la varilla de batir los huevos. En un cuenco hacemos la masa, también los podremos rellenar con la ayuda de una manga, con nata, con trufa, con crema pastelera, con confitura de melocotón, un sinfín de géneros para los rellenos, los podremos bañar en anís y ponerles azúcar.

*Antonio el solicita
Visita su Blog*

Tablón de Anuncios

Alquiler

Vivienda situada en Castilléjar, c\ Mariana Pineda, al lado de la escuela, piso planta primera, con 5 habitaciones, gran salón, cocina, cuarto de baño completo, aseo, gran balcón y galería, amueblado, con muy buena vista, sol todo el día.

Vivienda situada en Castilléjar, c\ Mariana Pineda, al lado de la escuela, piso planta tercera, con 5 habitaciones, gran salón, cocina, cuarto de baño completo, aseo, gran balcón y galería, amueblado, con muy buena vista, sol todo el día.

Para contactar:
María Martínez
Tlf. 958 73 70 82

Venta

Se vende scooter Derbi Atlantis 49cc, 5000 km. Buen estado.

Interesados llamar al:
958 73 70 23