



Lo que toda mujer precisa de conocer acerca de su cuerpo



## FEMINA

Manual de higiene sexual para la mujer, que trata ampliamente del sistema reproductivo femenino, sus funciones y la forma en que puede desajustarse. Más especialmente, aconseja la forma de conservar la salud, evitando cometer errores y previniendo lo que resultaría en males incurables.

De venta en puestos y por vendedores de periódicos y revistas.  
Precio: US\$1.25 o su equivalente en moneda nacional.

Edulcorante suizo sin calorías. No contiene ciclamatos. De venta en boticas.

Conocida en Venezuela como sacarina cristalizada marca "Hermes".

**NO IMPORTA SU EDAD**

# aprenda CORTE Y CONFECCION ... Y GANE DINERO



Toda mujer moderna debe aprender Corte y Confección, pero toda mujer moderna debe saber con quien va a aprender y que va a aprender. Compare, juzgue y médite el programa de enseñanza y la seriedad de la Escuela y luego decidase...

EN SU CASA POR CORREO



**GRATIS** CONFECCIONE LOS MODELOS QUE CON EL CREADOR MAGICO UD. MISMA IDEARA



**GRATIS** PIDA FOLLETOS HOY MISMO

**Círculo Internacional de Costura**

P. O. Box 10  
Riverside Station  
MIAMI - FLA - 33135 - U.S.A.

HA 11-1-70 Solicito folleto de COSTURA sin compromiso

NOMBRE

DIRECCION

LOCALIDAD

PCIA. EDO.

PAIS

DIRIJASE POR VIA AEREA



# Sabroso y fácil

Por DOÑA ELENA

La conocida mezcla empaquetada para crepas (panqueques), es la base del bizcocho de hoy. El relleno de requesón y queso de crema, más la adición de ciruelas frescas rebanadas, puede substituir cualquier otra fruta fresca si es del agrado de ustedes.

El enrollado de ciruelas frescas es un postre exquisito, ideal para comidas especiales, o simplemente para nuestra familia.

### Masa:

- ½ cucharadita de sal
- 4 huevos
- ¾ tazas de azúcar
- ¾ de taza de mezcla preparada para crepas (panqueques)
- 1 cucharadita de vainilla
- ½ cucharadita de canela en polvo

Caliente el horno a 204°C (400°F). Engrase el fondo y los lados de un molde para brazo de gitano. Forre el molde con papel encerado, engrasando el papel y rociándolo bien con harina.

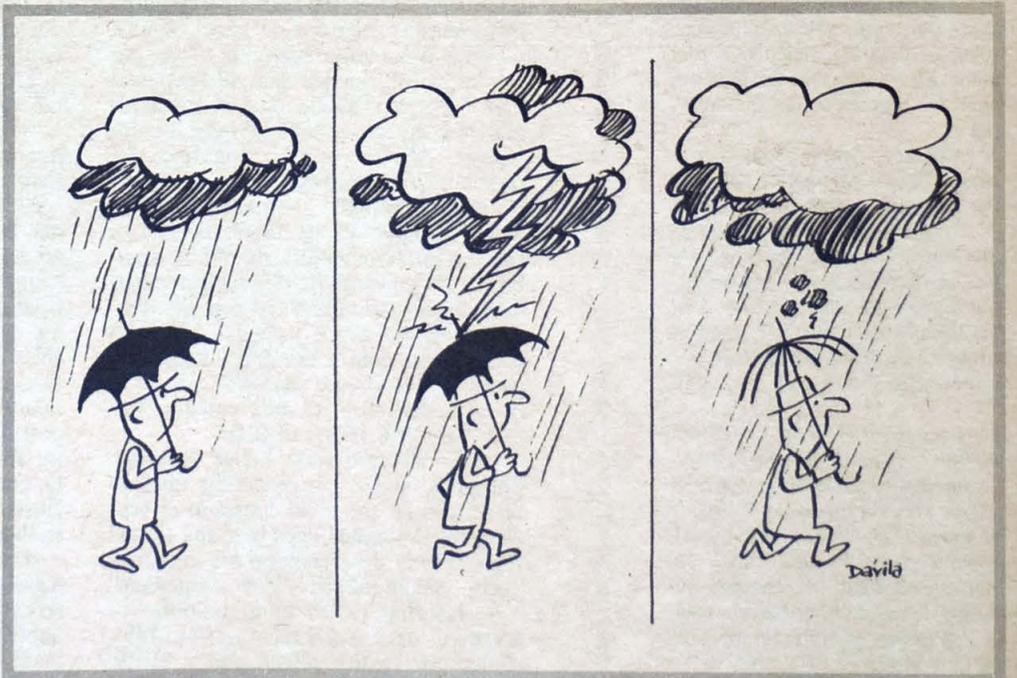
Agregue la sal a los huevos, batiéndolos hasta que estén cremosos. Añádales el azúcar gradualmente, batiendo bien. Después agregue la mezcla para crepas, la vainilla y la canela, revolviendo hasta que quede suave. Vierta la masa en el molde ya preparado y hornéela durante unos 10 minutos. Una vez horneada, rocíe la superficie con azúcar de

confiteros (superfino). Cubra el molde para que quede el bizcocho encima del paño. Quite el papel encerado. Enrolle la masa en el paño como para brazo de gitano. Déjelo unos 10 minutos.

### Relleno:

- 1 taza de requesón cremoso
- 75 gramos de queso de crema
- ¼ de taza de azúcar
- 1 cucharada de jugo de limón
- ½ cucharadita de cáscara rallada de limón
- 1 taza de rebanadas delgadas de ciruelas frescas, peladas

Bata todos los ingredientes juntos, menos la fruta, hasta que estén suaves. Desenrolle el bizcocho sobre el paño. Esparza sobre el bizcocho de nuevo y rocíe la superficie con el azúcar de confiteros cernido. Enfríelo varias horas antes de servirlo. Se obtienen 8 porciones de tan delicioso relleno.



Davila