

### DEVIL'S FOOD CAKE

**Ingredientes:** Cernir por tres veces: 2 tazas de harina,  $1\frac{1}{2}$  cucharaditas de bicarbo nato, 1 cucharadita de sal, 2 cucharaditas de Royal,  $1-3/4$  tazas de azúcar,  $3/4$  de taza de cocos,  $3/4$  de taza de mantequilla, 1 taza de leche,  $\frac{1}{2}$  cucharadita de vainilla.

**Preparación:** Batir todo junto por 3 minutos, añadirle  $\frac{1}{2}$  taza de leche, 3 huevos; batir por 2 minutos más, engrasar y enharinar dos moldes iguales, verter la preparación y llevar al horno de  $350^\circ$  por 35 minutos más o menos, según el horno.

Para cubrir y rellenar el Cake:

**Ingredientes:** 1 lata de leche con dulce, 2 de leche evaporada, 4 cucharadas de co-  
coa.

**Preparación:** Hacer tomar punto, agregarle al último 1 cucharadita de mantequilla. Cortar el cake, rellenarlo y cubrir la superficie, decorarlo con nue-  
ces o cartuchos de chocolate.

\*\*\*

### TARTA DE COCO

**Ingredientes:** Para la Masa:  
300 grs. de harina, 150 grs. de mantequilla, 2 yemas, 1 cucharadita de Royal,  $\frac{1}{4}$  de cucharadita de sal,  $\frac{1}{4}$  taza de leche y 3 cucharadas de  
azúcar al ras.

**Preparación:** Se cierne la harina con el Royal y la sal; se coloca sobre un mármol, se agrega el azúcar cernida, luego la mantequilla, la leche y el  
huevo. Se une con suavidad y se extiende con el rodillo. Se forra  
un molde de tarta y se coloca encima el dulce de coco.  
Se lleva al horno 20 minutos y pasado este tiempo se deja entibiar y  
se cubre con mermelada de albaricoques rala que ya se tendrá prepa-  
rada.

### DULCE DE COCO

**Ingredientes:** 1 coco de Panamá, 350 grs. de azúcar, 2 cucharadas de mantequilla,  
4 yemas, 2 claras, 1 copita de Pisco,  $\frac{1}{2}$  cucharadita de vainilla,  
 $3/4$  de taza de agua de coco.

**Preparación:** Se pela el coco y se ralla. Se le pone en una cacerolita con el azú-  
car, el agua y la vainilla hasta que tome punto. Se retira y se  
echa la mantequilla, los huevos ligeramente batidos y el Pisco. Se  
pone de nuevo al fuego, pero no debe hervir y luego se vacía todo so-  
bre la masa cruda como se ha indicado anteriormente.

\*\*\*

### ALFAJOR DE MANTEQUILLA

**Ingredientes:** 500 grs. de harina preparada, 250 grs. de mantequilla, 2 yemas,  $\frac{1}{2}$  ta-  
za de leche, 3 cucharadas de azúcar,  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal.

**Preparación:** Se cierne la harina con la ayuda del mezclador, se corta la mantequi-  
lla tratando de que la mezcla quede uniforme, luego se le agrega el  
azúcar disuelta en la leche y las yemas de huevo, se incorpora bien  
y se deja reposar, se divide en cuatro porciones. Se corta los cír-  
culos, se hornea sobre papel luego fríos y se unen con manjar blanco  
espolvoreando con azúcar molida.

\*\*\*

### DELICIA DE GUINDONES

**Ingredientes:** 1 taza de pulpa de guindones,  $3/4$  de taza de azúcar, 1 taza de nueces  
picadas, 6 claras, 6 hojas de colapez, jugo de 1 limón.

**Preparación:** Se baten las claras agregándole poco a poco el azúcar, se lavan y  
deshuesan los guindones y se pasan por la máquina de moler carne o  
se pican muy finamente, el colapez se hace remojar en agua fría y se  
disuelven todos los ingredientes, se mezclan y se echa la preparación  
en un molde bien aceitado y se lleva a la refrigeradora. Se desmol-  
da cuando esté cuajado y se cubre con la crema de vainilla fría.

Crema de Vainilla.

**Ingredientes:** 1 cucharadita de maicena, 1 tarro de leche evaporada, 6 yemas,  $\frac{1}{2}$  ta-  
za de azúcar, 1 cucharadita de vainilla, 1 de mantequilla.

**Preparación:** Se baten las yemas con el azúcar y maicena, se calienta la leche y  
se mezcla. Se pone a baño-maría hasta que éste se espese, agregándo-  
le la mantequilla y vainilla.

\*\*\*

### BUDIN DE NARANJA

**Ingredientes:** 1 pan de molde mediano sin corteza, 200 grs. de azúcar para el caramelo,  
jugo de 6 naranjas, 5 huevos, 200 grs. de azúcar, ralladura de  
1 limón.

**Preparación:** Se hace el caramelo del azúcar y se cubre la budinera. El pan se mez-  
cla con la naranja (jugo) y se deja en maceración por 15 minutos jun-  
to con el azúcar, con la ayuda de un tenedor se tratará de obtener  
una pasta, a la que se le agrega los huevos mezclados bien, junto con  
la ralladura. Se echa la preparación a la budinera y se lleva al  
horno por 50 minutos al baño-maría.  
Se deja enfriar y se sirve con crema chantilly o con lo siguiente:

3 yemas, 1 cucharadita de maicena, 1 tarro de leche, 1 copita de  
Cognac o Curacao, se juntan todos los ingredientes y se lleva al fue-  
go, se le agrega el licor y si está muy densa un poco de leche.

\*\*\*