

## Torta de Almendras

A 30 claras de huevos bien batidos hasta que se sequen, se pone una libra y  $\frac{1}{2}$  de almendras peladas y secas con un paño, lo que se molerá sin agua, y solo con las 3 libras de azucar que antes se habrá molido bien, al batido de claras se pone dos cajas y  $\frac{1}{2}$  de bizcochuelos de a medio real, seco y bien molido juntamente que las almendras, desaciendo los tolondrones con la mano. Hecho esto se unta una o dos fuentes con manteca y á ellos se hecha la masa y por encima se le espolvorea con azucar molida y se manda al horno.

## Salsa Blanca

Pongase al fuego una sartén con 4 on de manteca quilla una cucharada de almidon de pápa

## Torta de Almendras

A 30 claras de huevo bien batidos hasta que se sequen, se pone una libra y  $\frac{1}{2}$  de almendras peladas y secas con un paño, lo que se molerá sin agua, y solo con las 3 libras de azucar que antes se habrá molido bien, al batido de claras se pone dos cajas y  $\frac{1}{2}$  de bizcochuelos de medio real, seco y bien molido juntamente que las almendras, desaciendo los tolondrones con la mano. Hecho esto se unta a dos fuentes con manteca y á ellos se le hecha la masa y por encima espolvorea con azucar molida y se manda al horno.

## Salsa Blanca

Ponganse al fuego al sartén con 4 on de manteca quilla una cucharada de almidon de pápa

y un vaso de agua. Retírese la sartén del fuego para  
hecharle la sal y aumentarle cuando salga muy  
clara, un poco de mantequilla manoseada con almi-  
don y cuando sea muy espesa un poco de aguado,  
y al tiempo de servirla se le puede poner, dos yemas  
de huevo y unas gotas de vinagre.

## Salsa con aji

Póngase en u-  
na sartén un buen vaso  
de vinagre con tomillo, lau-  
rel y una cabeza de ajo, a-  
greguese pimienta, y deje  
se reducir á dos terce-  
ras partes, añádase caldo  
de carnero, pásese al  
sedaso y póngase á  
la mesa.

y un vaso de agua, Retírese la sartén de fuego para  
hecharle la sal y aumentarle cuando salga muy  
claro, un poco de mantequilla manoseada con almi-  
don y cuando sea muy espesa un poco de aguado,  
y al tiempo de servirla se le puede poner, dos yemas  
de huevo y unas gotas de vinagre

### Salsa con aji

Póngase en u-  
na sartén un buen vaso  
de vinagre de tomillo, lau-  
rel y una cabeza de ajo, a-  
greguese pimienta y deje  
se reducir á dos terce-  
ras partes, añádase caldo  
de canero, pásese al  
sedaso y póngase á  
la mesa.