

con salsa muselina.

5 c de manteguilla - 4 yemas, 1 c sal - $\frac{1}{2}$ c de jugo de limon
4 ch de agua - 1 cucharada de crema batida - pimienta

Se baten las yemas con el agua al baño maria hasta
q levante más se le agrega gradualmente la manteguilla
se bate mucho para q tome consistencia se le echa el
limon al ultimo la crema batida.

Nogada - 12 nueces - peladas y molidas - la miga de
pan blanco - 1 taza crema sal y pimienta

Se hace con almendras y en vez de crema se le
pone manteguilla -

Salsa de nueces - $\frac{1}{2}$ k nueces, 1 limon la miga de
1 pan. sal pimienta

Se muelen las nueces con el pan remojado se le
agrega el jugo de limon y se sazona.

Queda color lila - para carnes y pucheros.

Galletas - $\frac{3}{4}$ de almendras - 1 taza azucar - $\frac{1}{4}$ de harina
5 claras - Se muelen las almendras con el azucar se di-
suelve con las tres claras - Se vacia la harina cernida

se añaden las 2 claras restantes batidas a nieve
Se pone al horno suave despues de formar las galletas
 $\frac{1}{2}$ taza almendras molidas $\frac{1}{2}$ de azucar flor, $\frac{3}{4}$ de
manteguilla 1 taza de harina, 1 huevo
Se mezcla las almendras molidas con el azucar y el
huevo se le agrega la manteguilla se bate como

con salsa muselina.

5 c de manteguilla - 4 yemas, 1 c sal - $\frac{1}{2}$ c jugo de limon
4 ch de agua - 1 cucharada de crema batida - pimienta
se baten las yemas con el agua al baño maria hasta
q levante más se le agrega gradualmente la manteguilla
se bate mucho para q tome consistencia se le echa el
limon al ultimo la crema batida.

Nogada - 12 nueces - peladas y molidas - la miga de
pan blanco - 1 taza crema sal y pimienta

Se hace con almendras y en vez de crema se le
pone manteguilla -

Salsa de nueces - $\frac{1}{2}$ k nueces, 1 limon la miga de
1 pan. sal pimienta

Se muelen las nueces con el pan remojado se le
agrega el jugo de limon y se sazona.

Queda color lila - para carnes y pucheros

Galletas - $\frac{3}{4}$ de almendras - 1 taza azucar - $\frac{3}{4}$ de harina
5 claras - Se muelen las almendras con el azucar se di-
suelve con las tres claras - Se vacia la harina cernida
se añade las 2 claras restantes batidas a nieve.

Se pone al horno suave despues de formar las galletas
 $\frac{1}{2}$ taza almendras molidas $\frac{1}{2}$ de azucar flor, $\frac{3}{4}$ de
manteguilla. 1 taza de harina, 1 huevo

Se mezcla las almendras molidas con el azucar y el
huevo se le agrega la manteguilla se bate como