

Torta de Miel.

Una taza de miel, 4 huevos, 1 cucharadita de bicarbonato, 12 onzas de harina fina, 6 onzas de mantequilla, el jugo de una naranja, el buquett de una naranja; se mezcla la miel con la harina, se baten los huevos por separado, y se mezcla con la mantequilla, se bate el jugo de naranja y la ralladura del buquett, se pone al horno en molde que tenga el hueco al medio.

Torta delicia de Almendras
450 gramos de almendras, 460 gramos de azucar molida, 18 huevos
1/8 de cucharadita de sal, peladas y secas las almendras, se muelen con 1 clara, las yemas se baten por 1 hora, con el azucar y la sal, se añade las almendras molidas y las claras bien batidas, se mezcla ligeramente y se pone al horno moderado en

Torta de Miel.

Una taza de miel, 4 huevos, 1 cucharadita de bicarbonato, 12 onzas de harina fina, 6 onzas de mantequilla, el jugo de una naranja, el buquett de una naranja; se mezcla la miel con la harina, se baten los huevos por separado, y se mezcla con la mantequilla, se bate el jugo de naranja y la ralladura del buquett, se pone al horno en molde que tenga el hueco el medio.

Torta delicia de Almendras

450 gramos de almendras, 460 gramos de azucar molida, 18 huevos
1/8 de cucharadita de sal, peladas y secas las almendras, se muelen con 1 clara, las yemas se baten por 1 hora, con el azucar y la sal, se añade las almendras molidas y las claras bien batidas, se mezcla ligeramente y se pone al horno moderado en