

Quesadilla

12 claras 115 gramos harina 115 grs de maicena, 260 gramos de azúcar canela y clavo de olor.

Preparación - se baten hasta que las claras estén en punto de nieve se le hecha el azúcar, canela y clavo bien molido, la arina de trigo y maíz cernida, y se pone al horno en budinera con hueco al centro.

Bizcocho de Coco

12 yemas 100 cocos chicos, 460 gramos de azúcar un plato de Bizcocho seco desmenuzado. se mezcla bien y se pone en 1 molde de que se le hecha mantequilla para que no se pegue.

Bizcocho de cocoa muy bueno

4 huevos, 2 tazas de azúcar molido 1 de mantequilla, 1 taza $\frac{1}{2}$ de nueces picadas 2 cucharaditas de royal 4 cucharaditas de la cocoa.

Preparación - 1 $\frac{1}{2}$ libras de mantequilla $\frac{1}{2}$ libras de azúcar, de harina agua lo necesario

Quesadilla

12 claras 115 gramos harina 115 grs de maicena, 260 gramos de azúcar canela y clavo de olor.

Preparación. - se baten hasta que las claras estén en punto de nieve se le hecha el azúcar, canela y clavo bien molido, la arina de trigo y maíz cernida, y se pone al horno en budinera con hueco al centro.

Bizcocho de Coco

12 yemas 100 cocos chicos 460 gramos de azúcar un plato de Bizcocho seco desmenuzado. se mezcla bien y se pone en 1 molde de que se le hecha mantequilla para que no se pegue.

Bizcocho de cocoa muy bueno

4 huevos, 2 tazas de azúcar molido 1 de mantequilla, 1 taza $\frac{1}{2}$ de nueces picadas 2 cucharaditas de royal 4 cucharaditas de la cocoa.

Preparación. - 1 libras de mantequilla $\frac{1}{2}$ libras (de azúcar), de harina agua lo necesario cuando este todo disuelto, mesclase fuera del fuego, hágase toma punto de vola, suave, déjese enfriar y lábrense los chokolillos.