

cuando este todo disuelto, quese jue-
ra del fuego, hágase tomar punto de
bola, suave, dejese enfriar y láhense
los chocolatillos.

Canastitas de Fresas

½ Kilo de almendras ½ Kilo de azúcar 20
centavos de jarabe de fresas, 0.20 c/ de
tinte de fresas, 0.50 c/ de goma de arabia
½ de kilo de azúcar grano grande, 10 c/
goma en polvo

Se pelan y muelen las almendras se
ponen al fuego en una cacerola el
agua que cubra solo el azúcar se le po-
ne un poco de crema y se le deja
tomar punto de bola gruesa se
saca del fuego y se le pone las
almendras, se bate en la cacero-
la hasta que enfrie, se pone en el
marmol y se sigue batiendo se
pasa por la máquina hasta que

Canastitas de Fresas

½ kilo de almendras ½ kilo de azúcar 20
centavos de jarabe de fresa, 0.20 c/ de
tinte de fresas, 0.50 c/ de goma de arabia
½ de kilo de azúcar grano grande, 10 c/
goma en polvo

Se pelan y muelen las almendras se
ponen al fuego en una cacerola el
agua que cubra solo el azúcar se le po-
ne un poco de crema y se le deja
tomar punto de bola gruesa se
saca del fuego y se le pone las
almendras, se bate en la cacero-
la hasta que enfrie, se pone en el
marmol y se sigue batiendo se
pasa por la máquina hasta que