

Para

Dos tazas de harina, 120 gms. de manteca
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de Royal. $\frac{1}{4}$ de sal, 3 yemas.
agua tibia

Se pone la harina con todos los ingredientes
secos en una tabla despues q. estos ya se han
mezclado. y tamizado lo menos tres veces.
muy desp. con la manteca solo con el cuchillo.

Despues se añade de agua y las yemas.
se amasa bien, se estira con el palote
se corta cuadraditos con las yemas se pasa
por encima, y se pone al horno, estas.
galletitas una vez frías se unen con an-
choas - jamón o lo q. uno desee.

Yaton de Choclo - 6 huevos, 1 cucharadita de Royal
1 taza azucar granulada, 1 cucharadita
esencia de vainilla, $\frac{3}{4}$ de taza de harina
 $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal.

Rompase los huevos en una cacerola, y
pongase al Baño María. cuidando que
el agua este solamente tibia. batase
muy bien. Es el fero No en forma de choclo.

Para

Dos tazas de harina, 120 gms. de manteca
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de Royal. 1 de sal, 3 yemas
agua tibia

Se pone la harina con todos los ingredientes
secos en una tabla despues q. estos ya se han
mezclado. y tamizado lo menos tres veces .
mezclése con la manteca solo con el cuchillo .
luego se añade el agua y las yemas .
se . amasa bien, se estira con el palote
se corta cuadraditos con las yemas se pasa
por encima, y se pasan al horno estas .
galletitas una vez frías se unen con an-
choas-jamón o lo q. uno desee.

Yaton de choclo - 6 huevos, 1 cucharadita de royal
1 taza de azucar granulada, 1 cucharadita
de esencia de vainilla, $\frac{3}{4}$ de taza de harina
 $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal.

Rompase los huevos . en una cacerola, y
pongase al Baño María, cuidado que
el agua este solamente tibia. batase
muy bien. Es el pero No va en forma de choclo.