

Tear la mantequilla y  
poniendo en lugar de  
esto la salza siguiente,  
dos huevos duros, mos-  
Tasa, aceite, vinagre, sal,  
y pimienta mezclese y  
sirvasé que es muy rico.

## Pastel con relleno de carne ó con dulce

Con carne se hace  
para el almuerzo y  
con dulce para la  
comida. A una li-  
bra de harina floreada  
entra 4 huevos, claras y  
yemas, y dos yemas pu-  
ras, una Tasa de agua ti-  
ria con un poco de sal.

tear la mantequilla  
poniendo en lugar de  
ésto la salza siguiente;  
dos huevos duros, mos-  
tasa, aceite, vinagre, sal  
y pimienta mezclésé y  
sirvasé que es muy rico  
Pastel con relleno de  
carne ó con dulce  
Con carne se hace  
para el almuerzo y  
con dulce para la  
comida. A una li-  
bra de harina floreada  
entra 4 huevos, claras y  
yemas, y dos yemas pu-  
ras, una taza de agua ti-  
via con un poco de sal

y una cuchara de las de to-  
mar sopa, con manteca  
se incorpora todo esto bien  
y se extiende la masa en  
una tabla o mesa con un  
bolillo, y se hacen los pas-  
teles, despues se frié en fuego  
lento es muy rico

Pastel de cien ojas 100  
Con mantequilla

Cantidades

Harina	3 libras
Mantequilla	1 libra y $\frac{1}{2}$
Azucar molida	2 on.
Sal molida	2 on.
Una copa de aguardien- te de un buen italia	
Agua una botella de	

y una cuchara de las de to-  
mar sopa, con manteca  
se incorpora todo ésto bien  
y se extiende la masa en  
una tabla o mesa con un  
bolillo, y se hacen los pas-  
teles, despues se frié en fuego  
lento es muy rico  
Pastel de cien ojas  
con mantequilla

Cantidades

Harina	3 libras
Mantequilla	1 libra y $\frac{1}{2}$
Azucar molida	2 on.
Sal molida	2 on.
Una copa de aguardien- te, de un buen italia	
Agua una botella de	