

Alfajor de Penco.

Se toman 50 yemas, se baten bien hasta que esté blanco y a esto se le echa para la medida de un cascaron de huevo, dos de manteca tibia una de vinagre y otra de aceite y se vuelve a batir perfectamente; luego se mezcla con harina de trigo, hasta que este la masa en el temple de la de viscochuelo; esta se vuelve a sovar bien; se extiende con un palillo se corta en el molde que

Alfajor de penco.

Se toman 50 yemas, se baten bien hasta que esté blanco y a esto se le echa para la medida de un cascaron de huevo, dos de manteca tibia una de vinagre y otra de aceite y se vuelve a batir perfectamente; luego se mezcla con harina de trigo, hasta que este la masa en el temple de la de viscochuelo; esta se vuelve a sovar bien; se extiende con un palillo se corta en el molde que

uno quiere se pone en
una lata al horno estan-
do algo frio: la almívar
de tres libras de azucar
y de que esté clarificada
y sernida, se le echa
un poco de viscocho no muy
molido, media libra de
almendra, media de ma-
ní, media onsa de cane-
la, todo esto bien molido
se le echa al almívar, y
se deja reposar hasta el
dia siguiente, en que
se componen en una fu-
ente poniendo una tapa
de ojarasca una de masa-
pan y otra de la misma

uno quiere se pone en
una lata al horno estan-
do algo frio; la almívar
de tres libras de azucar
y de que esté clarificada
y sernida, se le echa
un poco de viscocho no muy
molido, media libra de
almendras, media de ma-
ní, media onsa de cane-
la, todo esto bien molido
se le echa al almívar, y
se deja reposar hasta el
día siguiente, en que
se componen en una fu-
ente poniendo una tapa
de ojarasca una de masa
pan y otra de la misma
Ojarasca y en seguida
se le baña con almi-
var como el bizcochuelo