

bolillo, se pone en latas, se unta por encima con yema de huevos, se hornean, y a tiempo de sacarlos se corta en tajadas.

Plantillas delicadas.

A 14 huevos enteros y 10 yemas bien batidas con 2 lbs de azucar, se le ponen 2 lbs de almidon de trigo, esto bien incorporado se pone a poquitos en papel y se hornea junto con los molletes.

Rosquitas delicadas

Para cada libra de azucar hecha almibar de punto subido, se le ponen 10-0-12 on de manteca, un poquito de vino y arina de maiz seruido en clarin, hasta que haga una masa suelta, se soba bien y se deja

bolillo, se pone en latas, se unta por encima con yema de huevos, se hornean, y a tiempo de sacarlos se corta en tajadas.

Plantillas delicadas

A 14 huevos enteros y 10 yemas bien batidas con 2 lb de azucar, se le ponen 2 lb de almidon de trigo, esto bien incorporado se pone a poquitos en papel y se hornea junto con los molletes.

Rosquitas delicadas

Para cada libra de azucar hecha almibar de punto subido, se le ponen 10 -o- 12 on de manteca, un poquito de vino y arina de maiz seruido en clarin, hasta que haga una masa suelta, se soba bien y se deja

reposar, y se pone al horno Templado
como para viscochuelo.

Rosquetes de harina

A 3 yemas de huevos se pone
manteca Tiva midiendo en una casca_
ra de huevo 4 porciones, 3 de aguar_
diente y se hace una masa con hari_
na de maiz o de trigo, se soba, se deja
reposar y se hornea.

Rosquetillos vacios

A 60 yemas de huevos entran
12 On de azucar, 12 On de manteca, 1/4
de botella de aguardiente; y harina de
trigo bien floreado, despues de batar los
huevos con el azucar, se le hecha el
aguardiente con un poquito de sal, lue_
go la harina tanteada, la masa que
no esté ni seco ni aguanoso para hacer

Reposar, y se pone al horno templado
como para viscochuelo.

Rosquetes de harina

A 3 yemas de huevos se pone
manteca tiva midiendo en una casca_
ra de huevo 4 porciones, 3 de aguar_
diente y se hace una masa con hari_
na de maiz o de trigo, se soba, se deja
reposar y se hornea.

Rosquetillos vacios

A 60 yemas de huevos entran
12 on de azucar, 12 on de manteca, 1/4
de botella de aguardiente; y harina de
trigo bien floreado, despues de batar los
huevos con el azucar, se le hecha el
aguardiente con un poquito de sal, lue_
go la harina tanteada, la masa que
no esté ni seco ni aguanoso para hacer