

té como para estirar con rulo, tam-
bien se le pone esencia de clavo y
de limón, un poco de canela molida
y sernida, un real de carbonato de
amoniac.

Galletas de Royal.

A 3 libras de harina de primera
se le pone seis cucharaditas de Ro-
yal, despues se incorpora con la harina;
se le pone una libra de azucar moli-
da, media libra de mantequilla 16 ye-
mas de huevo y 10 claras, se baten
bien en coftelera y despues se mezcla
con la harina, se le pone esencia de limón
20 clavos., esto se estira con rulo y
se corta con moldes, las latas en que
deben ponerse al horno se huntan con
un poco de manteca y sobre eso se le

té como para estirar con rulo, tam-
bién se le pone esencia de clavo y
de limón, un poco de canela molida
y sernida, un real de carbonato de
amoniac.

Galletas de Royal.

A 3 libras de harina de primera
se le pone seis cucharaditas de Ro-
yal despues se incorpora con la harina;
se le pone una libra de azucar moli-
da, media libra de mantequilla 16 ye-
mas de huevo y 10 claras, se baten
bien en coftelera y despues se mezcla
con la harina, se le pone esencia de limón
20 clavos, esto se estira con rulo y
se corta con moldes, las latas en que
deben ponerse al horno se huntan con
un poco de manteca y sobre eso se le
pone un poco de harina para que no
se peguen las galletas.