

Se advierte que a los huevos se quita\_  
ran 4 claras.

### Cocachos de vieja

Para una libra de azucar  
se le ponen 12 on. de mantequilla,  
3 posillos de leche y un poquito  
de canela, todo esto se soba con  
harina de Trigo, y se hornea

### Receta para hacer el pan Francés

La levadura será como de costum\_  
bre por la noche, por la mañana se há\_  
ra la masa con agua tibia sasonada  
con sal, esta se hará aguada no seca  
como para pan comun. cosa que se pu\_  
da batir con facilidad, estando ya  
en este estado se golpeará a dos ma\_  
nos muchísimo, lebandando la masa

Se advierte que a los huevos se quita\_  
ran 4 claras.

### Cocachos de vieja

Para una libra de azucar  
se le ponen 12 on de mantequilla,  
3 posillos de leche y un poquito  
de canela, todo esto se soba con  
harina de trigo, y se hornea

### Receta para hacer el pan Francés

La levadura será como de costum\_  
bre por la noche, por la mañana se há\_  
ra la masa con agua tibia sasonada  
con sal, esta se hará aguada no seca  
como para pan comun. cosa que se pu\_  
eda batir con facilidad, estando ya  
en éste estado se golpeará a dos ma\_  
nos muchísimo, lebandando la masa

de la batea donde esté como media  
borra, y cuando al tiempo de sa-  
car haga pomos, y se desprenda de  
la batea, ya está en estado de dejar-  
lo que madure; a las 2 horas de  
estar en reposo y abrigo ya se puede  
elaborar el pan. Esto se hace  
del modo siguiente. Se toma en la  
mano una Tabla, y allí no se hace  
mas que revolver la masa forman-  
do el pan, y se pone sobre un man-  
tel tambien con bastante harina pa-  
ra que no se pegue, y a la hora o 2  
horas se pone al horno bien templa-  
do, y saldrá un pan superior, como pa-  
ra los de buen gusto y paladar es-  
quisito como yo. Pero el Todo es-  
tá en el batido.

de la batea donde esté como media  
borra, y cuando al tiempo de sa-  
car haga pomos, y se desprenda de  
la batea, ya está en estado de dejar-  
lo que madure; a las 2 horas de  
estar en reposo y abrigo ya se puede  
elaborar el pan. Esto se hace  
del modo siguiente. Se toma en la  
mano una tabla, y allí no se hace  
mas que revolver la masa forman-  
do el pan, y se pone sobre un man-  
tel tambien con bastante harina pa-  
ra que no se pegue, y a la hora o 2  
horas se pone al horno bien templa-  
do, y saldrá un pan superior, como pa-  
ra los de buen gusto y paladar es-  
quisito como yo. Pero el todo es-  
tá en el batido.