

da esta masa se le  
pone una libra de a-  
zucar en polvo y 3 co-  
pas del mejor aguar-  
diente y se pone en  
cuartillas de papel  
y al horno.

Fin.

- Otras recetas -

Crema de naranjas

Para 15 personas se  
baten 10 huevos separada-  
mente. las yemas de las  
claras o las yemas se

da esta masa se le  
pone una libra de a-  
zucar en polvo y 3 co-  
pas del mejor aguar-  
diente y se pone en  
cuartillas de papel  
y al horno.

Fin.

-Otras recetas-

Crema de naranjas

Para 15 personas se  
baten 10 huevos separada-  
mente las yemas de las  
claras a las yemas se

le pone  $\frac{1}{2}$  libra de azu-  
car bien molido se jun-  
ta con las claras se es-  
prime el huyo de 10 na-  
ranjas se sierne i se he-  
cha al batido se hace  
derretir 14 moldes de co-  
la por al fuego hasta  
que este por herbir con  
una tasa de agua asi  
bien caliente se le he-  
cha al batido se mez-  
cla bien y se hecha  
a las copitas y cuando  
haya conjelado se le  
pone con fites bien me-  
nudo por encima.

le pone  $\frac{1}{2}$  libra de azu-  
car bien molido se jun-  
ta con las claras se es-  
prime el huyo de 10 na-  
ranjas se sierne i se he-  
cha al batido se hace  
derretir 14 moldes de co-  
lapes al fuego hasta  
que este por herbir con  
una tasa de agua así  
bien caliente se le he-  
cha al batido se mes-  
cla bien y se hecha  
a las copitas y cuando  
haya conjelado se le  
pone confites bien me-  
nudo por encima.