

### DELICIA DE CHIRIMOYA

**Ingredientes:** 3 tazas de azúcar - 1 taza de claras - 1 cucharada de jugo de limón - 3 chirimoyas grandes - 1/4 de crema de leche - 1 cucharada de azúcar - 1 tarro de leche evaporada - 1/2 taza de azúcar - 3/4 de taza de agua hervida - 1 cucharada de maicena - 1 cucharada de mantequilla - 2 cucharadas colmadas de cocoa.

**Preparación:** **MERENGUE:** Poner en el tazón de la batidora, las claras y el azúcar, batir por 15 minutos hasta que estén bien consistentes, luego agregarle el jugo de limón. Hacer unos círculos de papel grasa y poner el merengue con la ayuda de la manga, espolvorearlos con azúcar molida y llevarlos al horno hasta que estén secos, horno 230° o sea bien suave. Dejarlos enfriar.  
Batir bien firme la crema de leche con el azúcar y luego incorporar le las chirimoyas en gajos, mezclar con suavidad y rellenar con esta preparación las capas de merengue.

**CREMA:** Poner en la cacerolita la leche, la cocoa disuelta en la taza de agua hirviendo, dejarla hervir para que espese, agregar la mantequilla. Servirlo en salsa.

-----

### PAN DE DULCE MEXICANO

**Ingredientes:** 15 grs. levadura Fleischman - 3/4 de taza de agua tibia - 1-1/4 de tazas de azúcar - 225 grs. de mantequilla - 1-1/4 de tazas de leche - 6 yemas - ralladura de la cáscara de una naranja (opcional) - 1 k. de harina sin preparar - 2 cucharadas de leche y 1 huevo entero para pasar con un pincel sobre el pan antes de llevarlo al horno.

**Preparación:** En un tazón se pone la levadura con el agua, 1 cucharada de azúcar y 3 cucharadas de harina, se deja por 10 minutos, cernir la harina y ponerla en un recipiente grande, mezclar en una cacerolita la leche, el azúcar y la mantequilla y llevarla al fuego moviendo hasta que disuelva, dejarla enfriar. Luego mezclar con la harina y los huevos y batirla hasta que se desprenda de las manos, junto con la levadura. Dejar elevar por lo menos 3 horas y luego romper la masa y poner en moldes engrasados, dejándolo más o menos por 2 horas y media. Con el huevo entero y la leche, mezclar y pasar por la superficie, introducir al horno de 350° por espacio de 25 minutos más o menos.

-----

### ROLLOS DE CANELA

**Ingredientes:** 1/2 taza de leche - 1/2 taza de agua - 3 cucharadas de aceite - 3 cucharadas de azúcar - 1 cucharadita de sal - 3 cucharadas de levadura en pasta.

**Preparación:** Entibiar la leche y el agua, agregarle la levadura y el azúcar. Dejar reposar, cuando esté a punto, mezclar de 3 a 3/4 de tazas de harina, 1 huevo batido, la sal. Amasarla, tapar con una servilleta húmeda, dejar levantar por 30 minutos, mientras fermenta la masa, preparar el azucarado.

2 cucharadas de mantequilla - 1/4 taza de azúcar. Llevar al fuego estos ingredientes, cuando estén color caramelo cubrir un molde rectangular con el caramelo.

Extender la masa y rellenar con 1/4 de taza de azúcar, 1 cucharada de canela molida, 1 cajita de pasas, 1/4 de taza de nueces picadas, 1 cucharada de mantequilla. Enrollar en un sentido y cortar en pedazos de 3 centímetros. Colocar en el molde azucarado los rollos y dejar levar. Luego llevar al horno de 350 por 20 minutos. Desmoldarlos calientes.

-----

### GALLETAS MAESTRAS DE MANTEQUILLA

**Ingredientes:** 1 taza de mantequilla - 2/3 de azúcar molida - 1 huevo - 2-3/4 de taza de harina - 1 cucharadita de Royal - 1/4 cucharadita de sal - 1 cucharadita de vainilla.

**Preparación:** Se bate la mantequilla con el azúcar, agregándole el huevo y la esencia de vainilla. Cernir la harina con el Royal y sal. Mezclar todo y formar las galletitas, llevar al horno 300° por 20 minutos más o menos.

-----

### GALLETITAS DE NUECES

**Ingredientes:** 115 grs. de mantequilla - 1/2 taza de azúcar - 1 yema - 1 taza de harina, 1/4 de taza de nueces picadas.

**Preparación:** Batir la mantequilla con el azúcar molida, agregarle la yema. La preparación tiene que estar muy cremosa para agregarle la harina que se la cierne por tres veces. Engrasar y enharinar un molde de 23 x 30 cm. vaciar la mezcla, esparciendo con un cuchillo, que quede bien delgada. Batir la clara hasta que esté dura, extender enci-