

## Modo de hacer el Champan Morado

A dos cantaros de buen tamaño de agua se le hechará un selemín de maíz negro, agregándole también los marlos, un plato sopero de huiñape a medio moler y una rama de inop. Todo esto hervirá hasta que rebiente el maíz y haya consumido cuatro dedos de agua, se tendrá preparado una basija con las especies siguientes pimienta de chapa aniz claro, semilla de culantro tostado, y iguales cantidades. Todo esto reducido a polvo formará un puñado, también se pondrá 2 chancacas grandes y cascara de naranja y a esta preparación se le hechará el agua que estará hirviendo, luego se tapará muy bien esta infusión hasta que se enfríe, después

## Modo de hacer el Champan Morado

A dos cantaros de buen tamaño de agua se le hechará un selemín de maíz negro, agregándole también los marlos, un plato sopero de huiñape a medio moler y una rama de inojo, todo esto hervida hasta que rebiente el maíz y haya consumido cuatro dedos de agua, se tendrá preparado una basija con las especies siguientes pimienta de chapa aniz claro, semilla de culantro tostado, y iguales cantidades, todo esto reducido a polvo formará un puñado, también se pondrá 2 chancacas grandes y cascara de naranja y a esta preparación se le hechará el agua que estará hirviendo, luego se tapará muy bien esta infusión hasta que se enfríe, después

se pondrá a fermentar ésta agua en un porongo que para el efecto tendrá ya en vaso de borra de chicha y se dejará fermentar cuatro días, despues de los cuales se endulzará al paladar, agregandole canela y si se quiere sumo de piña, en seguida se embotellará tapando bien las bocas de estos a imitación de las de vino o champan y a los 20 dias o un mes, será éste el mas exquisito y superior champan japé

Rosquetes de Acora.

Para 100 yemas de huevos se pone una libra y media de azucar, se bate muy bien hasta que este espeso el batido, luego se pone dos libras de harina de trigo de primera clase, se mide 10 medidas de manteca derretida

se pondrá a fermentar ésta agua en un porongo que para el efecto tendrá ya en vaso de borra de chicha y se dejará fermentar cuatro días, despues de los cuales se endulzará al paladar, agregandole canela y si se quiere sumo de piña, en seguida se embotellará tapando bien las bocas de estos a imitación de las de vino o champan y a los 20 dias o un mes será éste el mas exquisito y superior champan japé

Rosquetes de Acora.

Para 100 yemas de huevos se pone una libra y media de azucar, se bate muy bien hasta que este espeso el batido, luego se pone dos litros de harina de trigo de primera clase, se mide 10 medidas de manteca derretida