

Torta de Miel.

Una taza de miel, 4 huevos, 1 cucharadita de bicarbonato, 12 onzas de harina fina, 6 onzas de mantequilla, el jugo de una naranja, el buquett de una naranja; se mezcla la miel con la harina, se baten los huevos por separado, y se mezcla con la mantequilla, se bate el jugo de naranja y la ralladura del buquett, se pone al horno en molde que tenga el hueco al medio.

Torta delicia de Almendras
450 gramos de almendras, 460 gramos de azucar molida, 18 huevos
1/8 de cucharadita de sal, peladas y secas las almendras, se muelen con 1 clara, las yemas se baten por 1 hora, con el azucar y la sal, se añade las almendras molidas y las claras bien batidas, se mezcla ligeramente y se pone al horno moderado en

Torta de Miel.

Una taza de miel, 4 huevos, 1 cucharadita de bicarbonato, 12 onzas de harina fina, 6 onzas de mantequilla, el jugo de una naranja, el buquett de una naranja; se mezcla la miel con la harina, se baten los huevos por separado, y se mezcla con la mantequilla, se bate el jugo de naranja y la ralladura del buquett, se pone al horno en molde que tenga el hueco el medio.

Torta delicia de Almendras

450 gramos de almendras, 460 gramos de azucar molida, 18 huevos
1/8 de cucharadita de sal, peladas y secas las almendras, se muelen con 1 clara, las yemas se baten por 1 hora, con el azucar y la sal, se añade las almendras molidas y las claras bien batidas, se mezcla ligeramente y se pone al horno moderado en

molde muy engrasado.
Crema para decorar. - 375 gramos de
azúcar entera, $\frac{3}{4}$ de taza de agua
10 gotas de limón, 3 yemas, 200 gramos
de mantequilla, $\frac{1}{2}$ copita de jerez
ú oporto almendras u avellanas
tostadas.

Se hace tomar punto el azúcar con
el agua y limón, esto se hace tomar
punto de goma o gelatinoso,
esto se agrega a las yemas bien ba-
tidas, y se bate hasta que se enfríe
y espese, después se mezcla con la
mantequilla batida, se tiñe a
color naranja o melón y se decora
la torta.

Torta Progreso

5 claras, 200 grs. de azúcar, 150
gramos de almendras molidas
Se baten las claras firmes y se le
agrega el azúcar poco a poco, y
las almendras molidas; se pone
al horno en papeles con aceite,

molde muy engrasado.

Crema para decorar. - 375 gramos de
azúcar entera, $\frac{3}{4}$ de taza de agua
10 gotas de limón, 3 yemas, 20 gramos,
de mantequilla, $\frac{1}{2}$ copita de jerez
ú oporto almendras u avellanas
tostadas.

Se hace tomar punto el azúcar con
el agua y limón, esto se hace to-
mar punto de goma o gelatinoso,
esto se agrega a las yemas bien ba-
tidas, y se bate hasta que se enfríe
y espese, después se mezcla con la
mantequilla batida, se tiñe a
color naranja o melón y se decora
la torta.

Torta Progreso

5 claras, 200 grs de azúcar, 150
gramos de almendras molidas
Se baten las claras firmes y se le
agrega el azúcar poco a poco, y
las almendras molidas; se pone
al horno en papeles con aceite,