

sirve para platos de gallinas.

### Pio Nono - Magnifico

4 huevos, 6 cucharadas. azucar, 3 de harina.

Se baten separadamente los huevos, a las yemas se le pone el azucar se mezcla muy bien con las claras. y poco a poco se va poniendo el harina. y se mezcla muy suavemente.

Se hace una caja de papel impermeable. se le pasa con manteca. se expolvorea con un poco de harina. alli se pone la preparacion que se la extiende muy igual. en horno 2-2.

1 huevo, 2 cucharadas de harina, 3 cucharadas de azucar. 1 de vainilla. 1 cucharada de mantquilla, 1 taza de leche. 1 copa de buen pisco. Al hue

### Pio Nono - Magnifico

4 huevos; 6 cucharadas. azucar, 3 de harina.

Se baten separadamente los huevos, a las yemas se le pone el azucar se mezcla muy bien con las claras. y poco a poco se va poniendo el harina y se mezcla muy suavemente

Se hace una caja de papel impermeable. se le pasa con manteca se expolvorea con un poco de harina alli se pone la preparacion que se la extiende muy igual. en horno 2-2.

1 huevo, 2 cucharadas de harina, 3 cucharadas de azucar. 1 de vainilla. 1 cucharada de mantquilla, 1 taza de leche 1 copa de buen pisco. Al hue

entero, se le añade el azúcar y la  
harina, se mezcla poco a poco con  
la leche, se le pone la manteca  
se hace tomar punto y se saca  
se le pone la vainilla y el pisco

La mezcla que se está horneando  
se saca sobre un trapo humedecido  
expolvoreado con azúcar se envuel-  
ve por un momento, se desenrolla  
y se le pone el relleno se expol-  
vorea con azúcar molida.

entero, se le añade el azúcar y la  
harina, se mezcla poco a poco con  
la leche, se le pone la manteca  
se hace tomar punto y se saca  
se le pone la vainilla y el pisco

La mezcla que se está horneando  
se saca sobre un trapo humedecido  
expolvoreado con azúcar se envuel-  
ve por un momento se desenrolla  
y se le pone el relleno se expol-  
vorea con azúcar molida.