Por lazas de harma, 120 gms de mantia 1/2 emplicadita de Brogal. I de sal, 3 yemas. degua tívia fe pone la harma eon belos los ingredicide sects en una labla despues q estos ya se han mezelado ese faminado lo menos bee veces mezelado ese faminado lo menos bee veces mezelado ese la mantia solo con ef enelullo. largo se arrade de aqua y las yemas: se arrara bien, se estua evu ef palote se eorta enadraditos evu las yema se pasa por enema, y se pone al morno, estas. gastelitas sena, vos frias se une evu anelvas-jamon o lo fino desee.

Rompase los huevos en una eacerola, es

aqua este rolamente tura la

Para

Dos tazas de harina, 120 gms. de manteca ½ cucharadita de Royal. 1 de sal, 3 yemas agua tivia

Se pone la harina con todos los ingredientes secos en una tabla despues q. estos ya se han mezclado. y tamizado lo menos tres veces . mezclesé con la manteca solo con el cuchillo . luego se añade el agua y las yemas . se . amasa bien, se estira con el palote se corta cuadraditos con las yemas se pasa por encima, y se pasan al horno estas . galletitas una vez frías se unen con an_choas-jamón o lo q. uno desee.

Yaton de choclo – 6 huevos, 1 cucharadita de royal 1 taza de azucar granulada, 1 cucharadita de esencia de vainilla, ¾ de taza de harina ¼ cucharadita de sal.

Rompase los huevos . en una cacerola, y pongase al Baño María, cuidado que el agua este solamente tivia. batase muy bien. Es el pero No va en forma de choclo.