

Nougat

para tomar. Champagne

Tomese una libra de almendras dulces y pongase por diez minutos en agua hirviendo para pelarlas, despues de peladas pongase en agua fria y seque bien con un paño y corte en pedacitos, Tomese una libra de azucar y hagase almibar de un punto color rubio oscuro, héchese allí las almendras y remuase con una cuchara, hasta que las almendras estén bien remojadas en el almibar, y retirese inmediatamente del fuego; el molde en que uno quiere hacer se untará con aceyte de comer, estiendase inmediatamente al contorno del molde por pequeñas cantidades a la vez ^{de manera} que forme una sola pieza en todo el molde; esta operacion se hará con mucha ligereza para no dar tiempo a que la masa se enfrie,

Nougat

para tomar. champagne

Tomese una libra de almendras dulces y pongase por diez minutos en agua hirviendo para pelarlas, despues de peladas póngase en agua fría y seque bien con un paño y cõtese en pedacitos, tomese una libra de azucar y hagase almibar de un punto color rubio oscuro, héchese allí las almendras y remuase con una cuchara, hasta que las almendras estén bien remojadas en el almibar, y retirese inmediatamente del fuego; el molde en que uno quiere hacer se untará con aceyte de comer, estiendase inmediatamente al contorno del molde por pequeñas cantidades a la vez ^{manera} que forme una sola pieza en todo el molde; esta operacion se hará con mucha ligereza, para no dar tiempo a que la masa se enfrie,

por que de lo contrario no se estenderia la
masa y no haria mas que romperse, si
por algun descuido llegase a suceder esto,
es preciso volver a poner al fuego, para
que la masa se vuelva la ablandar. Tambien
se tendra cuidado al formar el Nougat
de hacer, dar vueltas al molde para impedir
que se pegue; Todo esto hecho se saca del mol-
de y se pone en un plato y se sirve; Advert-
tencia, para evitar que se quemase se empleara
una cuchara de madera y nueva para esten-
der la masa; si uno desea hacer mas o me-
nos de este dulce, las proporciones de azucar
y almendras son iguales

Sopa á la Bisqué ó Camarones.

Lávese los camarones y há-
gase cocer en un buen caldo, sáquese los
camarones y de ellos toda la carne, hágase

por que de lo contrario no se estenderia la
masa y no haria mas que romperse, si
por algun descuido llegase a suceder esto,
es preciso volver a poner al fuego, para
que la masa se vuelva la ablandar. Tambien
se tendra cuidado al formar el Nougat
de hacer, dar vueltas al molde para impedir
que se pegue; Todo esto hecho se saca del mol-
de y se pone en un plato y se sirve; Advert-
tencia, para evitar que se quemase se empleara
una cuchara de madera y nueva para esten-
der la masa; si uno desea hacer mas o me-
nos de este dulce, las proporciones de azucar
y almendras son iguales
Sopa á la Bisqué ó Camarones.

Lávese los camarones y há-
gase cocer en un buen caldo, sáquese los
camarones y de ellos toda la carne, hágase