

Las yemas, se echa el
azúcar y se bate todo
un poco y en este estado
se echa la harina y
las almendras se revuel-
ve y se hacen unas voli-
tas que se ponen sobre
harina en hojas de lata
al horno.

Para hacer plantillas.

Con una libra y 6
onzas de azúcar molida,
se baten 36 huevos de los
que se quitan 11 claras
y estando espeso el batido
se mezcla en la puerta
del horno, con libra y seis

las yemas, se echa el
azúcar y se bate todo
un poco y en este estado
se echa la harina y
las almendras se revuel-
ve y se hacen unas voli-
tas que se ponen sobre
harina en hojas de lata
al horno-

Para hacer plantillas

Con una libra y 6
onzas de azúcar molida,
se baten 36 huevos de los
que se quitan 11 claras
y estando espeso el batido
se mezcla en la puerta
del horno, con libra y seis

onzas de almidon de trigo,
el cual debe estar a polvo
bien fino. - Se forman
las plantillas sobre unos
papeles estendidos en ho-
jas de lata y con azucar
por ensima se ponen
al horno -

Budin de Piña ~

Se baten perfectamente 16
yemas con dos claras, a esto
se le echa el azucar necesaria
a que no quede muy dulce:
molida una caja de bis,
cochuelo, sea bien deshecho
no molido, tanteando a que
no quede seco ni aguanoso,

onzas de almidon de trigo,
el cual debe estar a polvo
bien fino - Se forman
las plantillas sobre unos
papeles estendidos en ho-
jas de lata y con azucar
por ensima se ponen
al horno -

Budin de Piña -

Se baten perfectamente 16
yemas con dos claras, a esto
se le echa el azucar necesaria
a que no quede muy dulce:
molida una caja de bis,
cochuelo, sea bien deshecho
no molido, tanteando a que
no quede seco ni aguanoso.