

Si un poquito mas, Tres libras (3lb)  
de azucar, un vasito de vino y  
otro de aguardiente, todo esto se  
soba muy bien y se hacen los  
viscochos, los que se colocan en  
una tabla hasta que maduren  
en 4 ó 5 horas, entonces se po  
ne al horno juntamente que los  
panes, antes de ponerlos a madu  
rar se espolvorea con ajonjolí.  
Se advierte que si la masa  
está aguanosa se le pondra  
la porcion necesaria de harina  
para que esté buena la masa.

### Viscochos Ingleses

A 12 yemas y 6 claras bien batidas an  
das cosas separadamente, se mesclan con  
1lb. y 14 on de arina, 15 on de azucar,

ó un poquito mas, tres libras (3lb)  
de azucar, un vasito de vino y  
otro de aguardiente, todo esto se  
soba muy bien y se hacen los  
viscochos, los que se colocan en  
una tabla hasta que maduren  
en 4 ó 5 horas, entonces se po  
ne al horno juntamente que los  
panes, antes de ponerlos a madu  
rar se espolvorea con ajonjolí.  
Se advierte que si la masa  
está aguanosa se le pondra  
la porcion necesaria de harina  
para que esté buena la masa.

### Viscochos ingleses

A 12 yemas y 6 claras bien batidas an  
bas cosas separadamente, se mesclan con  
1 lb. y 14 on de arina, 15 on de azucar,

1/3 lb de mantequilla, 4 on de almendras  
y un poco de azar, se hacen los  
viscochos y se hornean.

### Viscochos de Cuchara

Se baten 6 ú 8 huevos según se quiera,  
las claras y yemas separadamente, para cada  
huevo se pone una cucharada de azúcar y  
otra de almidon de Trigo, se mezcla todo y se  
pone al horno en forma de suspiros a medio  
sacar el pan.

### Ronpe dientes á la Francesa

Se pone 1 lb. de arina y 1/2 lb. de azúcar,  
8 claras de huevos, 1 lb. de almendra  
picadas, El azúcar se refriega en 2  
limones antes de molerla, todo esto  
se mezcla y se hace una masa, los  
huevos se batiran un poco antes de  
mezclados: esta masa se estiende con un

1/3 lb de mantequilla, 4 on de almendras  
y un poco de azar, se hacen los  
viscochuelos y se hornean.

### Viscochos de Cuchara

Se baten 6 ú 8 huevos según se quiera,  
las claras y yemas separadamente, para cada  
huevo se pone una cucharada de azúcar y  
otra de almidon de trigo, se mezcla todo y se  
pone al horno en forma de suspiros a medio  
sacar el pan.

### Ronpe dientes á la Francesa

Se pone 1 lb. de arina y 1/2 lb. de azúcar,  
8 claras de huevos, 1 lb de almendra  
picadas, El azúcar se refriega en 2  
limones antes de molerla, todo esto  
se mezcla y se hace una masa, los  
huevos se batiran un poco antes de  
mezclados: esta masa se estiende con un