

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 azucar 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 azucar,
8 claras de huevos, 1 lb. de almendra
picadas, El azucar 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 azucar 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 azucar,
8 claras de huevos, 1 lb de almendra
picadas, El azucar 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