

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

bolillo, se pone en latas, se unta por encima con yema de huevos, se hornean, y a tiempo de sacarlos se corta en tajadas.

Plantillas delicadas.

A 14 huevos enteros y 10 yemas bien batidas con 2 lbs de azucar, se le ponen 2 lbs de almidon de trigo, esto bien incorporado se pone a poquitos en papel y se hornea junto con los molletes.

Rosquitas delicadas

Para cada libra de azucar hecha almibar de punto subido, se le ponen 10-0-12 on de manteca, un poquito de vino y arina de maiz seruido en clarin, hasta que haga una masa suelta, se soba bien y se deja

bolillo, se pone en latas, se unta por encima con yema de huevos, se hornean, y a tiempo de sacarlos se corta en tajadas.

Plantillas delicadas

A 14 huevos enteros y 10 yemas bien batidas con 2 lb de azucar, se le ponen 2 lb de almidon de trigo, esto bien incorporado se pone a poquitos en papel y se hornea junto con los molletes.

Rosquitas delicadas

Para cada libra de azucar hecha almibar de punto subido, se le ponen 10 -o- 12 on de manteca, un poquito de vino y arina de maiz seruido en clarin, hasta que haga una masa suelta, se soba bien y se deja