

Los rosquetes se soba muy bien se hacen los rosquetes y se ponen poco á poco al agua bien caliente, y se van sacando con un palito conforme vayan saliendo a flor de agua caliente, se hornean pasados algunas horas o al dia siguiente, y entran junto con los panes, ó despues para ello se ponen 2 o 3 rosquetes de prueba; pues son algo espues tos á quemarse

## Galletas de Paris

Para-10- huevos se ponen 10 on de azucar sernida,  $\frac{1}{4}$  de on de amoniaco, una copa de agua de azar, otra de cogñac, todo esto se resuelve con harina hasta que la masa quede un poquito seca, se hacen las galletas y se hornean.

los rosquetes se soba muy bien se hacen los rosquetes y se ponen poco á poco al agua bien caliente y se van sacando con un palito conforme vayan saliendo a flor de agua caliente, se hornean pasados algunas horas o al dia siguiente, y entran junto con los panes, ó despues para ello se pone 2 o 3 rosquetes de prueba; pues son algo espues tos á quemarse

## Galletas de Paris

Para-10- huevos se ponen 10 on de azucar sernida,  $\frac{1}{4}$  de on de amoniaco, una copa de agua de azar, otra de cogñac, todo esto se resuelve con harina hasta que la masa quede un poquito seca, se hacen las galletas y se hornean.

Se advierte que a los huevos se quita\_  
ran 4 claras.

### Cocachos de vieja

Para una libra de azucar  
se le ponen 12 on. de mantequilla,  
3 posillos de leche y un poquito  
de canela, todo esto se soba con  
harina de Trigo, y se hornea

### Receta para hacer el pan Francés

La levadura será como de costum\_  
bre por la noche, por la mañana se há\_  
ra la masa con agua tibia sasonada  
con sal, esta se hará aguada no seca  
como para pan comun. cosa que se pue\_  
da batir con facilidad, estando ya  
en este estado se golpeará a dos ma\_  
nos muchísimo, lebandando la masa

Se advierte que a los huevos se quita\_  
ran 4 claras.

### Cocachos de vieja

Para una libra de azucar  
se le ponen 12 on de mantequilla,  
3 posillos de leche y un poquito  
de canela, todo esto se soba con  
harina de trigo, y se hornea

### Receta para hacer el pan Francés

La levadura será como de costum\_  
bre por la noche, por la mañana se há\_  
ra la masa con agua tibia sasonada  
con sal, esta se hará aguada no seca  
como para pan comun. cosa que se pu\_  
eda batir con facilidad, estando ya  
en éste estado se golpeará a dos ma\_  
nos muchísimo, lebandando la masa