

mal molida o martajado, siempre desliendo en
otras dos botellas de leche, y cuando llegue
a tomar punto de manjar blanco, se saca
del fuego, y se sirven en fuentes adornan-
do por encima con canela tamisada o cerni-
da y grajea de colores o confites

Panetela musica de la nueva imprenta

Se hace almibar de 3 libras de azu-
car mientras esto se hace rebentar
dos libras de quinua muy bien desamar-
gada y labada, estando ya la quinua
rebentada, se pasa primero por una
coladera gruesa y despues por una del-
gada, ésta liga de quinua colada yá,
se hecha al almibar que debe estar en
punto de perla entera, sin dejar de me-
near con la espatula o cucharon y se

mal molida o martajado siempre desliendo en
otras dos botellas de leche, y cuando llegue
a tomar punto de manjar blanco, se saca
del fuego, y se sirven en fuentes adornan-
do por encima con canela tamisada o cerni-
da y grajea de colores o confites

Panetela música de la nueva imprenta

Se hace almibar de 3 libras de azu-
car mientras esto se hace rebentar
dos libras de quinua muy bien desamar-
gada y labada, estando ya la quinua
rebentada, se pasa primero por una
coladera gruesa y despues por una del-
gada, ésta liga de quinua colada yá,
se hecha al almibar que debe estar en
punto de perla entera, sin dejar de me-
near con la espatula o cucharon y se

deja hervir hasta que tome punto de
manjar blanco o mas subidito, para
que despues de que se haga apartado del
fuego, se le pone 4 o 6 yemas de hue-
ros bien batidos, hecha toda esta opera-
cion se sirve en fuentes y se adornan
con almendras partidas y se forman
letras o las figuras que uno quiera, cane-
la tamizada, ajonjolí tostado y grajea
o confites de colores y pastillas de coca
en polbo

Galletas Alemanas

A 3 libras de arina floreada fina
se le hechan 8 honzas de mantequilla o en su
defecto manteca, 16 huevos batidos con una
libra de azucar bien molida de los huevos
6 han de ser sin claras, media libra de leche,
una cucharada de agua de azar, y una o

deja hervir hasta que tome punto de
manjar blanco o mas subidito, para
que despues de que se haya apartado del
fuego, se le pone 4 o 6 yemas de hue-
vo bien batidos, hecha toda ésta opera-
ción se sirve en fuentes y se adornan
con almendras partidas y se forman
letras o las figuras que uno quiera, cane-
la tamizada, ajonjolí tostado y grajea
o confites de colores y pastillas de voca
en polbo

Galletas Alemanas

A 3 libras de arina floreada fina
se le hechan 8 honzas de mantequilla o en su
defecto manteca, 16 huevos batidos con una
libra de azucar bien molida de los huevos
6 han de ser sin claras, media libra de leche,
una cucharada de agua de azar, y una o