

dos cucharaditas de carbonato de potasa;
todo esto bien sobado é incorporado, se extiende
con bolillos sobre una mesa hasta que este
del grosor de un peso la masa, despues
se corta con los moldecitos que uno guste.
Previamente que se pone al horno despues
de salido el pan.

Ponderaciones, ó fruta de Sarten

Se baten 10 huevos, 6 de estos ye-
mas y claras y solo de 4 las yemas
cuando este esté batido se le incorpora con
un puñado de flor de harina, una cucha-
radita de canela bien molida y llena,
medio posillo de leche, a todo esto bien
batido é incorporado, se soba el molde de
manera de manera que no se cubra ente-
ramente, y dicho molde se pasa inme-
diatamente al sartén con bastante man-

dos cucharaditas de carbonato de potasa;
todo esto bien sobado é incorporado, se extiende
con bolillos sobre una mesa hasta que este
del grosor de un peso la masa, despues
se corta con los moldecitos que uno guste.
Previamente que se pone al horno despues
de salido el pan.

Ponderaciones ó fruta de Sarten

Se baten 10 huevos, 6 de estos ye-
mas y claras y solo de 4 las yemas
cuando este esté batido se le incorpora con
un puñado de flor de harina, una cucha-
radita de canela bien molida y llena,
medio posillo de leche, a todo esto bien
batido é incorporado, se soba el molde de
manera de manera que no se cubra ente-
ramente, y dicho molde se pasa inme-
diatamente al sartén con bastante man-

teca hirviendo, se forman las flores de sartén según el molde, y se pasa inmediatamente a una fuente a donde se le espolvorea con azúcar bien molida; Se advierte que la manteca caliente debe cubrir el molde y que se debe servir en el acto a la mesa y si se quiere se pone esto mismo en almibar caliente en lugar del azúcar molida.

Torta Mora

Las cantidades

Mantequilla	1 libra
Azúcar	1 libra
Arina de trigo	1 libra
Huevos	12
Aguardiente ó coñac	1 copa

Preparación

La mantequilla disuelta se bate mucho con el azúcar bien molida, y se agrega después poco á

teca hirviendo, se forman las flores de sartén según el molde, y se pasa inmediatamente a una fuente a donde se le espolvorea con azúcar bien molida; Se advierte que la manteca caliente debe cubrir el molde y que se debe servir en el acto a la mesa y si se quiere se pone esto mismo en almibar caliente en lugar del azúcar molida.

Torta Mora

Las cantidades

Mantequilla	1 libra
Azúcar	1 libra
Arina de trigo	1 libra
Huevos	12
Aguardiente ó coñac	1 copa

Preparación

La mantequilla disuelta se bate mucho con el azúcar bien molida, y se agrega después poco á