

poco la harina, batase en seguida los huevos separandose las claras de las yemas y cuando estan bien espesas se mezclan y se agregan a la masa con la copa de licor. Untese el molde con mantequilla y pan seco molido y mándose al horno

### Rosquetitos Quinteños de maíz blanco superiores

Se bate muy bien una libra de manteca, luego se le hecha una libra de azucar bien molida y se vuelve a batir, despues se le hecha un huevo del dia y tres claras, mas  $\frac{1}{2}$  posillo de aguardiente fuerte, una cucharita de te de aguardiente de ambar, Todo esto se bate bien y se le hecha harina de maíz blanco hasta que este en un termino bueno, se soba bien la masa y se hacen los rosquetitos, y se ponen al horno, despues de que saquen el pan.

poco la harina, batase en seguida los huevos separandose las claras de las yemas y cuando estan bien espesas se mezclan y se agregan a la masa con la copa de licor. Untese el molde con mantequilla y pan seco molido y mándose al horno

### Rosquetitos Quinteños de maíz blanco superiores

Se bate muy bien una libra de manteca, luego se le hecha una libra de azucar bien molida y se vuelve a batir, despues se le hecha un huevo del dia y tres claras, mas  $\frac{1}{2}$  posillo de aguardiente fuerte, una cucharita de te de aguardiente de ambar, todo esto se bate bien y se le hecha harina de maíz blanco hasta que este en un termino bueno, se soba bien la masa y se hacen los rosquetitos, y se ponen al horno, despues de que saquen el pan.