

molida, 6 onzas de manteguilla y u_ na onza de Bicarbonato de Amonia_ co, un real de agua de azahar, la ha_ rina se le pone al cálculo de modo que la masa no esté muy suelta, ni muy dura, despues se estira con un rulero y se corta con moldes.

Galletas extranjeras

A una botella y media de agua se le pone cinco libras de ha_ rina de trigo, se revuelve la harina con el agua poco á poco, a esto se le pone una libra y media de azucar, una libra de manteca, cuatro hue_ vos claras y yemas, una onza de car_ bonato de amoniaco, media onza de bicarbonato de soda, media onza

molida, 6 onzas de manteguilla y u_ na onza de Bicarbonato de Amonia_ co, un real de agua de azahar, la ha_ rina se le pone al cálculo de modo que la masa no esté muy suelta ni muy dura, despues se estira con un rulero y se corta con moldes.

Galletas extranjeras

A una botella y media de agua se le pone, cinco libras de ha_ rina de trigo, se revuelve la harina con el agua poco á poco, a esto se le pone una libra y media de azucar, una libra de manteca, cuatro hue_ vos claras y yemas, una onza de car_ bonato de amoniaco, media onza de bicarbonato de soda, media onza

de cajeta - Antes de sa-
car el perol en que se há-
ce el dulce, se le pone
tanteando un poco de
cocos, otro poco de almen-
dras, otro de nueces otro de
pastillas y otro poco de
aguardiente de ambar
con lo que dá otro hervor
y se pone en cajetas -

Torta Mora.

Se muele una libra
de azucar blanca bien
pulverizada, se estiende
esto en una fuente gran-
de, á esto se echa una
libra de manteguilla

de cajeta - Antes de sa-
car el perol en que se há-
ce el dulce, se le pone
tanteando un poco de
cocos, otro poco de almen-
dras, otro de nueces otro de
pastillas y otro poco de
aguardiente de ambar
con lo que dá otro hervor
y se pone cajetas -

Torta Mora.

Se muele una libra
de azucar blanca bien
pulverizada, se estiende
esto en una fuente gran-
de, á esto se echa una
libra de manteguilla