

de licor dos copas, se baten las cl\_  
ras y yemas separadamente después  
se juntan ambos, se le pone azucar  
y se bate bien, esto se mezcla con  
la harina en seguida se pone la man\_  
tequilla se soba bien y se pone el car\_  
bonato bien molido, y el licor, se mez\_  
cla todo esto y se deja desde la ma\_  
ñana hasta la tarde en que se corta  
con moldes.

### Galletas de Suero.

A un litro de suero se le po\_  
ne media libra de manteca que se  
hace derretir con 25 gotas de ácido  
sulfúrico, una libra de azucar moli\_  
da, la harina se le pone al cálculo de  
manera que la masa no quede muy  
dura, ni muy (blanca) suelta y que es.

### Galletas de la Sra. Alvistur

Harina de trigo 3 libras, azu\_  
car molía 1 libra de mantequilla huevos  
12 carbonato de amoníaco un real  
de licor dos copas, se baten las cla\_  
ras y yemas separadamente después  
se juntan ambos, se le pone azucar  
y se bate bien, esto se mezcla con  
la harina en seguida se pone la man\_  
tequilla se soba bien y se pone el car\_  
bonato bien molido, y el licor, se mez\_  
cla todo esto y se deja desde la ma\_  
ñana hasta la tarde en que se corta  
con moldes.

### Galletas de Suero

A un litro de suero se le po\_  
ne media libra de manteca que se  
hace derretir con 25 gotas de ácido  
sulfúrico, una libra de azucar moli\_  
da, la harina se le pone al cálculo de  
manera que la masa no quede muy  
dura, ni muy (blanca) suelta y que es.