

separadamente: es decir las claras separa-
das de las yemas, se le pone un real
de agua de azahar, un real de amonia-
co molido disuelto en una copa de
aguardiente; todo esto se incorpora con
la harina y se estira con un rulo de mo-
do que la masa quede del grosor de un
sol, por encima se le pone á cada ga-
lleta yema de huevo y azucar granulada.

Bizcochuelo en Molde

Se bate 18 huevos, se
paradas las yemas de las cla-
ras, quitandole 4 claras, a
estas se le pone 12 onzas
de azucar cernida y se bate
bien seco como para turrón.

separadamente: es decir las claras separa-
das de las yemas. se le pone un real
de agua de azahar, un real de amonia-
co molido disuelto en una copa de
aguardiente; todo esto se incorpora con
la harina y se estira con un rulo de mo-
do que la masa queda del grosor de un
sol, por encima se le pone á cada ga-
lleta yema de huevo y azucar granulada.

Bizcochuelo en Molde

Se bate 18 huevos, se
paradas de las yemas de las cla-
ras, quitandole 4 claras, a
estas se le pone 12 onzas
de azucar cernida y se bate
bien seco como para turrón.

Se incorpora con las yemas
y momentos antes de poner al
horno, se le hecha 12 onzas de
almidón de trigo cernido, y dos
copas de aguardiente. Se po-
ne al horno y en un molde de
algo hondo, después se come
saboreando y acordándose de su
comadre Carmen R. de Rivero.

Carlota rusa

Se hace hervir 4
tazas y media de las
de té de leche con
vainilla y una libra
de azúcar y canela,
se cierne y se añade
9 yemas bien batidas

Se incorpora con las yemas
y momentos antes de poner al
horno, se le hecha 12 onzas de
almidón de trigo cernido, y dos
copas de aguardiente. Se po-
ne al horno y en un molde
algo hondo, después se come
saboreando y acordándose de su
comadre Carmen R. de Rivero

Carlota rusa

Se hace hervir 4
tazas y media de las
de té de leche con
vainilla y una libra
de azúcar y canela,
se cierne y se añade
9 yemas bien batidas