

Se incorpora con las yemas
y momentos antes de poner al
horno, se le hace 12 honzas de
almidon de trigo cernido, y dos
copas de aguardiente. Se po-
ne al horno y en un molde
algo hondo, despues se come
saboreando y acordandose 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 azucar 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 hace 12 honzas de
almidon de trigo cernido, y dos
copas de aguardiente. Se po-
ne al horno y en un molde
algo hondo, despues se come
saboreando y acordandose de su
comadre Carmen R. de Rivero

Carlota rusa

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