

teca hirviendo, se forman las flores de sarten
segun el molde, y se pasa inmediatamente
a una fuente a donde se le espolvorea con
azucar bien molida; Se advierte que la
manteca caliente debe cubrir el molde y
que se debe servir en el acto a la mesa
y si se quiere se pone esto mismo en almibar
caliente, en lugar del azucar molida.

Torta Mora

Las cantidades

Mantequilla	1 libra
Azucar	1 libra
Arina de Trigo	1 libra
Huevos	12
Aguardiente ó coñac	1 copa

Preparación

La mantequilla disuelta se bate mucho con
el azucar bien molida, y se agrega despues poco á

teca hirviendo, se forman las flores de sarten
segun el molde, y se pasa inmediatamente
a una fuente a donde se le espolvorea con
azucar bien molida; Se advierte que la
manteca caliente debe cubrir el molde y
que se debe servir en el acto a la mesa
y si se quiere se pone esto mismo en almibar
caliente en lugar del azucar molida.

Torta Mora

Las cantidades

Mantequilla	1 libra
Azucar	1 libra
Arina de trigo	1 libra
Huevos	12
Aguardiente ó coñac	1 copa

Preparación

La mantequilla disuelta se bate mucho con
el azucar bien molida, y se agrega despues poco á

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 mändese 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 mändese 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.