

DEVIL'S FOOD CAKE

Ingredientes: Cernir por tres veces: 2 tazas de harina, $1\frac{1}{2}$ cucharaditas de bicarbo nato, 1 cucharadita de sal, 2 cucharaditas de Royal, $1-3/4$ tazas de azúcar, $3/4$ de taza de cocos, $3/4$ de taza de mantequilla, 1 taza de leche, $\frac{1}{2}$ cucharadita de vainilla.

Preparación: Batir todo junto por 3 minutos, añadirle $\frac{1}{2}$ taza de leche, 3 huevos; batir por 2 minutos más, engrasar y enharinar dos moldes iguales, verter la preparación y llevar al horno de 350° por 35 minutos más o menos, según el horno.

Para cubrir y rellenar el Cake:

Ingredientes: 1 lata de leche con dulce, 2 de leche evaporada, 4 cucharadas de co-
coa.

Preparación: Hacer tomar punto, agregarle al último 1 cucharadita de mantequilla. Cortar el cake, rellenarlo y cubrir la superficie, decorarlo con nue-
ces o cartuchos de chocolate.

TARTA DE COCO

Ingredientes: Para la Masa:
300 grs. de harina, 150 grs. de mantequilla, 2 yemas, 1 cucharadita de Royal, $\frac{1}{4}$ de cucharadita de sal, $\frac{1}{4}$ taza de leche y 3 cucharadas de
azúcar al ras.

Preparación: Se cierne la harina con el Royal y la sal; se coloca sobre un mármol, se agrega el azúcar cernida, luego la mantequilla, la leche y el
huevo. Se une con suavidad y se extiende con el rodillo. Se forra
un molde de tarta y se coloca encima el dulce de coco.
Se lleva al horno 20 minutos y pasado este tiempo se deja entibiar y
se cubre con mermelada de albaricoques rala que ya se tendrá prepa-
rada.

DULCE DE COCO

Ingredientes: 1 coco de Panamá, 350 grs. de azúcar, 2 cucharadas de mantequilla,
4 yemas, 2 claras, 1 copita de Pisco, $\frac{1}{2}$ cucharadita de vainilla,
 $3/4$ de taza de agua de coco.

Preparación: Se pela el coco y se ralla. Se le pone en una cacerolita con el azú-
car, el agua y la vainilla hasta que tome punto. Se retira y se
echa la mantequilla, los huevos ligeramente batidos y el Pisco. Se
pone de nuevo al fuego, pero no debe hervir y luego se vacía todo so-
bre la masa cruda como se ha indicado anteriormente.

ALFAJOR DE MANTEQUILLA

Ingredientes: 500 grs. de harina preparada, 250 grs. de mantequilla, 2 yemas, $\frac{1}{2}$ ta-
za de leche, 3 cucharadas de azúcar, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal.

Preparación: Se cierne la harina con la ayuda del mezclador, se corta la mantequi-
lla tratando de que la mezcla quede uniforme, luego se le agrega el
azúcar disuelta en la leche y las yemas de huevo, se incorpora bien
y se deja reposar, se divide en cuatro porciones. Se corta los cír-
culos, se hornea sobre papel luego fríos y se unen con manjar blanco
espolvoreando con azúcar molida.

DELICIA DE GUINDONES

Ingredientes: 1 taza de pulpa de guindones, $3/4$ de taza de azúcar, 1 taza de nueces
picadas, 6 claras, 6 hojas de colapez, jugo de 1 limón.

Preparación: Se baten las claras agregándole poco a poco el azúcar, se lavan y
deshuesan los guindones y se pasan por la máquina de moler carne o
se pican muy finamente, el colapez se hace remojar en agua fría y se
disuelven todos los ingredientes, se mezclan y se echa la preparación
en un molde bien aceitado y se lleva a la refrigeradora. Se desmol-
da cuando esté cuajado y se cubre con la crema de vainilla fría.

Crema de Vainilla.

Ingredientes: 1 cucharadita de maicena, 1 tarro de leche evaporada, 6 yemas, $\frac{1}{2}$ ta-
za de azúcar, 1 cucharadita de vainilla, 1 de mantequilla.

Preparación: Se baten las yemas con el azúcar y maicena, se calienta la leche y
se mezcla. Se pone a baño-maría hasta que éste se espese, agregándo-
le la mantequilla y vainilla.

BUDIN DE NARANJA

Ingredientes: 1 pan de molde mediano sin corteza, 200 grs. de azúcar para el caramelo,
jugo de 6 naranjas, 5 huevos, 200 grs. de azúcar, ralladura de
1 limón.

Preparación: Se hace el caramelo del azúcar y se cubre la budinera. El pan se mez-
cla con la naranja (jugo) y se deja en maceración por 15 minutos jun-
to con el azúcar, con la ayuda de un tenedor se tratará de obtener
una pasta, a la que se le agrega los huevos mezclados bien, junto con
la ralladura. Se echa la preparación a la budinera y se lleva al
horno por 50 minutos al baño-maría.
Se deja enfriar y se sirve con crema chantilly o con lo siguiente:

3 yemas, 1 cucharadita de maicena, 1 tarro de leche, 1 copita de
Cognac o Curacao, se juntan todos los ingredientes y se lleva al fue-
go, se le agrega el licor y si está muy densa un poco de leche.
