

CAKE DE PASCUA - DARMOUTH

Ingredientes: 1 taza de mantequilla - 2 tazas de azúcar rubia - 6 huevos - 1 taza de miel de chancaca - 1 taza de cerezas confitadas - 1 taza de frutas confitadas - 1 taza de guindones - 1 taza de higos - 1 de peras secas - 1 taza de almendras - 1 taza de nueces - 1 taza de albaricoques - 1 paquete de pasas - $\frac{1}{4}$ taza de luquete de naranja - $4\frac{1}{2}$ tazas de harina - $\frac{1}{3}$ taza de jugo de naranja - 1 cucharadita de vainilla - 1 cucharadita de clavo de olor - $\frac{1}{2}$ cucharadita de allspice - $\frac{1}{4}$ cucharadita de nuez moscada - 3 cucharaditas royal - 1 cucharada de canela.

Preparación: Picar las frutas, unirlas al luquete de naranja y mezclar con 1 taza de harina. Batir la mantequilla con el azúcar, agregarle uno a uno los huevos, luego la miel, la harina cernida con las especias, alternando con el jugo de naranja por último las frutas enharinadas y vainilla se vacía en un molde forrado con papel y engrasado al horno moderado 300° por hora y media m/m. una vez frío se decora con pasta de almendras y motivos pascuales.

PASTA DE ALMENDRAS

Ingredientes: 150 gramos de almendras - 250 grs. de azúcar en polvo 1 clara - esencia de almendras - 1 cucharadita de jugo de limón - 1 cucharadita de cognac colorante al gusto.

Preparación: Moler las almendras con el azúcar agregarle la clara. Trabajarla y extenderla con un rodillo sobre una servilleta que tenga azúcar en polvo, se cubre en esta forma la torta y se decora al gusto.

--- F I N ---

COCKTAIL CHAMPANITA

1-1/2 partes de Champagne
1-1/2 de jugo de piña

1/4 de Gin
Sírvese muy helado.

COCKTAIL MANHATTAN

2 partes de Whisky
1 de Vermouth Italiano
1/2 de Vermouth Francés

Gotas de Angostura
Hielo.

COCKTAIL "LAURO"

Ingredientes: 1 parte de Vermouth Cinzano Tinto, 1 parte de jugo de naranja, 1 parte de jugo de Cereza Marrasquino, azúcar y limón al gusto.

Preparación: Mezclar bien y servir en copas muy heladas, con el borde escarchado en azúcar. Adornar con hojas de menta ó hierbabuena, cerezas marrasquino y un gajito de naranja.

COCKTAIL "BIBLIA"

Ingredientes: 1 yema de huevo, 1 cucharadita de azúcar, 1 copa de cognac, 1 copa de oporto, unas gotas de amargo de angostura, 1 copa de leche evaporada pura, helada.

Preparación: Batir bien y servir en copas champañeras muy heladas, espolvorear canela en polvo o nuez moscada molida y colocarle dos sorbetes.

COCKTAIL DE CERVEZA

Ingredientes: 1 botella de cerveza negra, $\frac{1}{2}$ botella de pisco, 4 huevos, jugo de 2 limonas, 1 taza de azúcar granulada, hielo picado.

Preparación: Mezclar la cerveza con el pisco, aparte se baten las yemas, agregándole el azúcar (se separa dos cucharadas para batir las claras), debe quedar las yemas muy espumosas; la cerveza y el pisco se incorpora sobre las yemas, junto con el jugo de limón. Batir las claras con el azúcar, mezclar todo y agregarle las claras y hielo picado.
