

Preparación: Ficar las frutas, unir las 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.

TURRON DE FRUTAS

Ingredientes: 250 grs. de higos secos, 50 grs. de frutas confitadas, 100 grs. de nueces peladas, 150 grs. de almendras peladas, 50 grs. de cerezas confitadas, 200 grs. de guindones, 250 grs. de maní, 400 grs. de galletas de vainilla, 2 latas de leche condensada Nestlé, 6 cucharadas de azúcar rubia, 2 cucharadas de mantequilla, 1 copa de Cognac, $\frac{1}{4}$ cucharadita de clavo de olor molido, $1\frac{1}{2}$ cucharadita de canela en polvo.

Preparación: Ficar los higos, los guindones sin pepa y las nueces. Tostar, pelar y moler el maní. En una cacerola, colocar el azúcar rubia y la mantequilla, poner al fuego, revolver y añadir las frutas picadas. Retirar del fuego y agregar el cognac, el clavo de olor y la canela, por último las nueces, el maní y las frutas confitadas. En un tazón mezclar las 2 latas de leche convertida en manjar blanco (para lo cual se han hervido 1 hora y media en agua), agregarle las galletas previamente molidas, unir bien y vaciar este preparado sobre papel manteca emantequillado, tapar con otro papel igual y pasar encima un rodillo para esparcir bien el preparado, se retira el papel que cubre la parte superior y se vierte sobre el preparado la mezcla de las frutas con los licores, extendiéndola en toda la superficie y colocando al centro, a todo lo largo, una hilera de cerezas confitadas, con la ayuda del papel que se halla debajo del preparado, enrollar, retirar el papel y cubrir con almendras picadas en láminas y tostadas.

Nota.- Este dulce debe prepararse con 2 ó 3 días de anticipación para que seque bien y se le pueda cortar en tajadas.

PASTA DE ALMENDRAS

Ingredientes: 150 grs. 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.

GALLETAS DE MANTEQUILLA

Ingredientes: 1 taza de mantequilla, $\frac{2}{3}$ de azúcar molido, 1 huevo, 2 y $\frac{3}{4}$ de taza de harina, 1 cucharadita de Royal, $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal, 1 cucharadita de vainilla.

Preparación: Se bate la mantequilla con el azúcar, agregándole el huevo y la esencia de vainilla. Cernir la harina con el Royal y sal. Mezclar todo y formar las galletitas, llevar al horno 300° por 20 minutos más o menos.

ROSQUITAS DE CASTAÑAS

Ingredientes: 3 tazas de harina, 3 cucharaditas de "Royal", 4 huevos, 225 grs. de mantequilla, 1 tarro chico de leche "Gloria", 230 grs. de castañas ralladas, 6 cucharadas de azúcar y una pizca de sal.

Preparación: Se ciernen la harina con el "Royal" y se mezcla con la ayuda de un cuchillo, la mantequilla. Se baten los huevos, primero las claras a la nieve y después las yemas se unen con el azúcar, se vacía esta preparación a la anterior y se mezclan con las castañas ralladas dejando un poco de éstas para encima. Se extiende la masa y se cortan las rosquitas que se bañan en leche Gloria y se espolvorean con el resto de las castañas. Se llevan al horno en latas enharinadas. Horno caliente.

GALLEPITAS DE CHOCOLATE

Ingredientes: $\frac{1}{2}$ taza de mantequilla, $\frac{1}{4}$ taza de azúcar morena, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, 1 yema, 28 grs. de chocolate sin dulce derretido, 1 cucharadita de vainilla, 1 taza de harina, 1 taza de nueces, $\frac{1}{3}$ de taza de cerezas confitadas.

Preparación: Ablandar la mantequilla con el azúcar, agregarle la yema, batir la preparación hasta volverla cremosa. Unir el chocolate derretido, la harina y la vainilla, dejar enfriar media hora. Formar las bolas, bañar con claras batidas, pasar por la nuez picada, ponerlas en placas emantequilladas, presionar en el centro. Hornearlas en horno de 350° por 10 minutos.

PONCHE DE FRUTAS

Ingredientes: Hervir 1 taza de azúcar y 1 de agua, agregarle cuando ya esté frío 2 tazas de té fuerte, 1 taza de piñas picadas, 2 tazas de jugo de fresas, el jugo de 5 naranjas grandes, el jugo de 5 limones, agua para formar 4 litros, 1 litro de agua mineral, y 1 taza de marrasquinos, 2 tazas de vino.
(Si falta azúcar agregarle al gusto) Servirlo bien helado.