

PANETON DE PASCUA

200 grms. de mantequilla	1 taza de piñones
1-1/2 taza de azúcar	750 grms. de harina preparada
100 grs. de nueces o almendras picadas.	Santa Rosa
200 grs. de frutas confitadas picadas	300 grs. de pasas,
2 cucharadas de leche	12 huevos
1 pizca de sal	2 copas de Cognac o aguardiente
1 c. de esencia de limón y naranja.	2 de agua de azahar
	1 c. de vainilla

Se amasa la mantequilla y el azúcar, se le agregan 8 huevos uno a uno y se le echa 1/2 kilo de harina; cuando este blando se le agrega 4 yemas, el resto de la harina, la leche, vainilla, agua de azahar. Se amasa hasta que la masa esté suave. Se echan las nueces picadas, las pasas, frutas envueltas en un poco de harina. Se pone en un molde redondo forrado con papel grasa enmantequillado y enharinado. Se deja reposar 20 minutos, luego se pinta la superficie con yema de huevo mezclado con un poco de leche y se pone al horno de 40 a 55 minutos, cuando haya comenzado a dorar se le da un corte con un cuchillo en forma de cruz, se baja la temperatura de arriba o se le pone un papel. Se desmolda tibio.

TORTA INGLESA

250 grms. de mantequilla	1 cucharada de canela
180 gramos de azúcar	1/2 cucharita de clavos molidos
200 gramos de harina	1 taza de frutas abrillantadas
4 cucharaditas de polvo Royal	1 taza de pasas
1 cucharadita de vainilla	1 taza de nueces picadas.

Se bate la mantequilla con el azúcar hasta que se forme una crema, se agrega uno a uno los huevos batiendo bien después de añadir cada uno. Se tamizan los ingredientes secos y se añaden a la mezcla anterior junto con las pasas, frutas y nueces. Se mezcla todo bien y se coloca en un molde alargado, enmantequillado y enharinado. Luego al horno por espacio de una hora y cuarenticinco minutos.

CURSILLO DE ALTA COCINA OFRECIDO GENTILMENTE

POR

LAS SEÑORAS CARLOTA O. DE OCAMPO E ISABEL L. DE RUZO,

EN BENEFICIO DEL "BIEN DEL HOGAR".

- M E N U -

Cocktails

Bocaditos

Aspic "Fantasía" au foie-gras

Crème Princièrè aux amandes

Vol-au-vent a la Marguery

Le Dindon Miraculeux d'Escoffier

Purée des Tropiques

Salade Lord Wellington

Gateau a la Moscowa

Liqueurs

---oooOooo---