

## Pasta a la Magdalena

Se hace calentar 12 onzas de mantequilla fresca y cuando esté bien derretida se le pone 4 <sup>on</sup> de harina, 5 <sup>on</sup> de azúcar, la mitad de una cascara de limon rallado, una cucharada de flor de naranja, 3 yemas de huevo, 3 claras de huevo y se bate perfectamente, cuidando de batir separadamente las yemas y las claras y se mezcla el todo con una cuchara, se pone en molde. Teniendo cuidado de untar el molde con mantequilla y se pone al horno o en fuego lento

## Pasta a la Magdalena

Se hace calentar 12 onzas de mantequilla fresca y cuando esté bien derretida se le pone 4 on de harina, 5 on de azúcar, la mitad de una cascara de limon rallado, una cucharada de flor de naranja, 3 yemas de huevo, 3 claras de huevo y se bate perfectamente ayudando de batir separadamente las yemas y las claras y se mezcla el todo con una cuchara, se pone en molde teniendo cuidado de untar el molde con mantequilla y se pone al horno o en fuego lento