

1 K harina - 1/2 K manteca Americana

2 yemas - 2 cucharadas de azucar molida

3 c. royal - Agua de anis fria

### Turrón de Doña Pepa

750 gramos de harina fina 300 gramos de manteca, americana 6 yemas de huevo 1 cucharadita de anís 1 cucharadita de carbonato de amoníaco 1/4 de cucharadita de crema 1/2 cucharada de sal molida 1/2 taza de leche y 1/2 taza de agua.

Se cierne el harina y los ingredientes secos, se le agrega el anís y la manteca, que se corta en pedazos las yemas y se amasa agregándole la (última) leche y al último el agua hasta obtener una masa que no se pegue alas manos se amasa un buen rato se pone al horno de 400 grados en latas sin engrasar despues de lavarlas

### Miel para el baño

1/2 kilo de chancacas de Piura 1/2 litro de agua el jugo de 1/2 limón. Se pone el agua y las chancacas y no se deja hervir hasta que las chancacas estén desueltas

1 k harina - 1/2 K manteca americana  
2 yemas - 2 cucharadas de azucar molida  
3 c. royal - agua de anis fria

### Turrón de Doña Pepa

750 gramos de harina fina 300 gramos de manteca, americana 6 yemas de huevo 1 cucharadita de anís 1 cucharadita de carbonato de amoníaco 1/4 de cucharadita de crema 1/2 cucharada de sal molida 1/2 taza de leche y 1/2 taza de agua.

Se cierne el harina y los ingredientes secos, se le agregan el anís y la manteca, que se corta en pedazos las yemas y se amasa agregándole la (última) leche y al último el agua hasta obtener una masa que no se pegue alas manos se amasa un buen rato se pone al horno de 400 grados en latas sin engrasar despues de lavarlas

Se hace tomar punto de bola suave, se pone la cacerola dentro de un resipiente de agua fría, y se cambia por que varia el punto.

Se ponen los palitos de la masa en una cajita y se le pone la miel y se adorna con confites.

### Crema de Naranjas

Con yemas

16 yemas de huevos, 4 tazas de jugo de Naranja, 4 tazas de agua rala con canela, azucar al paladar, 2 onzas de cola pez, 1/2 libra de fruta seca de albaricoque.

Modo de haser. - Una vez mesclado el jugo con el agua de canela, se hace dar un hervor y se le agrega el azucar, se baja del fuego y se le hechan los demas bien batidos, con los que una vez bien batidos, se hace hervir y se le pone la cola pez, se pone en moldes o tacitas, se hace mermelada de la fruta seca, se hechan las frutas al plan de los moldes o tacitas y encima se le hecha

### Miel para el baño

1/2 kilo de chancacas de Piura 1/2 litro de agua al jugo de 1/2 limón. Se pone el agua y las chancacas y no se deja hervir hasta que las chancacas estén disueltas se hace tomar punto de bola suave, se pone la cacerola dentro de un resipiente de agua fría, y se cambia por que varia el punto.

Se ponen los palitos de la masa en una cajita y se le pone la miel y se adorna con confites.

### Crema de Naranjas

Con yemas

16 yemas de huevos, 4 tazas de jugo de Naranja, 4 tazas de agua rala con canela, azucar al paladar, 2 onzas de cola pez, 1/2 libra de fruta seca de albaricoque.

Modo de haser. - Una vez mesclado el jugo con el agua de canela, se hace echar un hervor y se le agrega el azucar, se baja del fuego y se le hechan los demas bien batidos, con los que una vez bien batidos, se hace hervir y se le pone la cola pez, se pone en moldes o tacitas, se hace mermelada de la frutas seca, se hechan las frutas al plan de los moldes o tacitas y encima se le hecha