

32. 2 tazas harina -  $\frac{3}{4}$  azucar molida.  $\frac{1}{2}$  taza de mantequilla poco derretida  $\frac{1}{2}$  taza pasas peladas -  $\frac{1}{2}$  Calumede - 3 ch de leche - 2 huevos batidos separadamente - canela clavo de olor - nuez moscada - Se forma una maza de todos los ingredientes se fuslea  $\frac{1}{4}$  de centímetro de espesor se ponen las galletitas al horno por 6 minutos - Bolitas de queso - 2 tazas papas molidas 1 queso rallado 1 huevo. sal y pimentas - Se frien hasta q. estén doradas - Pan - queso gruyer - jamon flaco y mantequilla por capas. se frien y se pone al horno para grase -  $\frac{1}{2}$  de mantequilla  $\frac{1}{4}$  queso parmesano - suizo rallado 1 c. salsa inglesa - se mezcla todo y se pone al horno - Gilorda 6 rebanadas de pan - 3 docenas de ostras mantequilla - queso parmesano paprica - Se corta el pan. se frien en mantequilla se pone una ostra cruda y se espolvorea con paprica se riegan con mantequilla derretida queso parmesano se pone al horno se sirve calientes -

$\frac{3}{4}$  taza de harina -  $\frac{1}{2}$  de mantequilla  $\frac{1}{4}$  de parmesano rallado -  $\frac{1}{4}$  de cheser rallado - sal paprika y cayena se amasa todo y si es lerea se cortan con un molde en forma de pancitos, se cuecen en horno moderado.

Bullinx 3 cucharadas de queso cheser 1 cucharada de mantequilla una pizca paprika se bate todo junto hasta que este ciente

3. 2 tazas harina -  $\frac{3}{4}$  azucar molida.  $\frac{1}{2}$  taza de mantequilla poco derretida  $\frac{1}{2}$  taza pasas peladas -  $\frac{1}{2}$  Calumede - 3 ch de leche - 2 huevos batidos separadamente - canela clavo de olor - nuez moscada - Se forma una maza de todos los ingredientes se fuslea  $\frac{1}{4}$  de centímetro de espesor se ponen las galletitas al horno por 6 minutos. Bolitas de queso - 2 tazas papas molidas 1 queso rallado 1 huevo. sal y pimentas - Se frien hasta q. estén doradas - Pan queso gruyer - jamon flaco y mantequilla por capas. se frien y se pone al horno para grase -  $\frac{1}{2}$  de mantequilla  $\frac{1}{4}$  queso parmesano - suizo rallado 1. c. salsa inglesa - se mezcla todo y se pone al horno - Gilorda 6 rebanadas de pan - 3 docenas de ostras mantequilla. queso parmesano paprica - Se corta el pan. se frien en mantequilla se pone una ostra cruda y se espolvorea con paprica se riegan con mantequilla derretida queso parmesano se pone al horno se sirve calientes.  $\frac{3}{4}$  taza de harina -  $\frac{1}{2}$  de mantequilla  $\frac{1}{4}$  de parmesano rallado -  $\frac{1}{4}$  de cheser rallado - sal paprika y cayena se amasa todo y se mescla se cortan con un molde en forma de pancitos, se coloca en horno moderado.

Relleno 3 cucharadas de queso cheser 1 cucharada de mantequilla una pizca paprika se bate todo junto hasta que este ciente