

con salsa muselina.

5 c de manteguilla - 4 yemas, 1 c sal -  $\frac{1}{2}$  c de jugo de limon.  
4 ch de agua - 1 cucharada de crema batida - pimienta

Se baten las yemas con el agua al baño maria hasta  
q levante más se le agrega gradualmente la manteguilla  
se bate mucho para q tome consistencia se le echa el  
limon al ultimo la crema batida.

Nogada. 12 nueces - peladas y molidas - la miga de  
pan blanco - 1 taza crema sal y pimienta

Se hace con almendras y en vez de crema se le  
pone manteguilla -

Salsa de nueces.  $\frac{1}{2}$  k nueces, 1 limon la miga de  
1 pan. sal pimienta

Se muelen las nueces con el pan remojado se le  
agrega el jugo de limon y se sazona.

Queda color lila - para carnes y pucheros.

Galletas -  $\frac{3}{4}$  de almendras - 1 taza azucar -  $\frac{1}{4}$  de harina  
5 claras. Se muelen las almendras con el azucar se di-  
suelve con las tres claras. Se vacia la harina cernida

se añaden las 2 claras restantes batidas a nieve.  
Se pone al horno suave despues de formar las galletas  
 $\frac{1}{2}$  taza almendras molidas  $\frac{1}{2}$  de azucar flor,  $\frac{3}{4}$  de  
manteguilla. 1 taza de harina, 1 huevo.  
Se mezcla las almendras molidas con el azucar y el  
huevo se le agrega la manteguilla se bate como

con salsa muselina.

5 c de manteguilla - 4 yemas, 1 c sal -  $\frac{1}{2}$  c jugo de limon  
4 ch de agua - 1 cucharada de crema batida - pimienta  
se baten las yemas con el agua al baño maria hasta  
q levante más se le agrega gradualmente la manteguilla  
se bate mucho para q tome consistencia se le echa el  
limon al ultimo la crema batida.

Nogada. 12 nueces - peladas y molidas - la magia de  
pan blanco - 1 taza crema sal y pimienta

Se hace con almendras y en vez de crema se le  
pone manteguilla -

Salsa de nueces.  $\frac{1}{2}$  k nueces, 1 limón la miga de  
1 pan. sal pimienta

Se muelen las nueces con el pan remojado se le  
agrega el jugo de limon y se sazona.

Queda color lila - para carnes y pucheros

Galletas -  $\frac{3}{4}$  de almendras - 1 taza azucar -  $\frac{3}{4}$  de harina  
5 claras - Se muelen las almendras con el azucar se di-  
suelve con las tres claras - Se vacia la harina cernida  
se añade las 2 claras restantes batidas a nieve.

Se pone al horno suave despues de formar las galletas  
 $\frac{1}{2}$  taza almendras molidas  $\frac{1}{2}$  de azucar flor,  $\frac{3}{4}$  de  
manteguilla. 1 taza de harina, 1 huevo

Se mezcla las almendras molidas con el azucar y el  
huevo se le agrega la manteguilla se bate como