

### Torta de Miel.

Una taza de miel, 4 huevos, 1 cucharadita de bicarbonato, 12 onzas de harina fina, 6 onzas de mantequilla, el jugo de una naranja, el buquett de una naranja; se mezcla la miel con la harina, se baten los huevos por separado, y se mezcla con la mantequilla, se bate el jugo de naranja y la ralladura del buquett, se pone al horno en molde que tenga el hueco al medio.

Torta delicia de Almendras  
450 gramos de almendras, 460 gramos de azucar molida, 18 huevos  
1/8 de cucharadita de sal, peladas y secas las almendras, se muelen con 1 clara, las yemas se baten por 1 hora, con el azucar y la sal, se añade las almendras molidas y las claras bien batidas, se mezcla ligeramente y se pone al horno moderado en

### Torta de Miel.

Una taza de miel, 4 huevos, 1 cucharadita de bicarbonato, 12 onzas de harina fina, 6 onzas de mantequilla, el jugo de una naranja, el buquett de una naranja; se mezcla la miel con la harina, se baten los huevos por separado, y se mezcla con la mantequilla, se bate el jugo de naranja y la ralladura del buquett, se pone al horno en molde que tenga el hueco el medio.

### Torta delicia de Almendras

450 gramos de almendras, 460 gramos de azucar molida, 18 huevos  
1/8 de cucharadita de sal, peladas y secas las almendras, se muelen con 1 clara, las yemas se baten por 1 hora, con el azucar y la sal, se añade las almendras molidas y las claras bien batidas, se mezcla ligeramente y se pone al horno moderado en



molde muy engrasado.  
Crema para decorar. - 375 gramos de  
azúcar entera,  $\frac{3}{4}$  de taza de agua  
10 gotas de limón, 3 yemas, 200 gramos  
de mantequilla,  $\frac{1}{2}$  copita de jerez  
ú oporto almendras u avellanas  
tostadas.

Se hace tomar punto el azúcar con  
el agua y limón, esto se hace tomar  
punto de goma o gelatinoso,  
esto se agrega a las yemas bien ba-  
tidas, y se bate hasta que se enfríe  
y espese, después se mezcla con la  
mantequilla batida, se tiñe a  
color naranja o melón y se decora  
la torta.

#### Torta Progreso

5 claras, 200 grs. de azúcar, 150  
gramos de almendras molidas  
Se baten las claras firmes y se le  
agrega el azúcar poco a poco, y  
las almendras molidas; se pone  
al horno en papeles con aceite,

molde muy engrasado.

Crema para decorar. - 375 gramos de  
azúcar entera,  $\frac{3}{4}$  de taza de agua  
10 gotas de limón, 3 yemas, 20 gramos,  
de mantequilla,  $\frac{1}{2}$  copita de jerez  
ú oporto almendras u avellanas  
tostadas.

Se hace tomar punto el azúcar con  
el agua y limón, esto se hace to-  
mar punto de goma o gelatinoso,  
esto se agrega a las yemas bien ba-  
tidas, y se bate hasta que se enfríe  
y espese, después se mezcla con la  
mantequilla batida, se tiñe a  
color naranja o melón y se decora  
la torta.

#### Torta Progreso

5 claras, 200 grs de azúcar, 150  
gramos de almendras molidas  
Se baten las claras firmes y se le  
agrega el azúcar poco a poco, y  
las almendras molidas; se pone  
al horno en papeles con aceite,