

### Biscocho Solano

4 huevos 1 tasa de azucar 4 cucharadas de chuño ingles (mandioca) 4 cucharadas de harina raspadura de limón, 2 cucharadas de royal 1 copita de pisco

Preparación. - se baten los huevos por separado se pone el azucar alas claras se junta y se le hecha el chuño harina y royal cernido el fresco ralladura de limón

### Saboyana

7 huevos 230 gramos de azucar 230 gramos de chuño ingles rayado de 1 limón 1 cucharadita de royal 1 copa de pisco.

Preparacion se baten los huevos por separado, las claras y yemas se hecha el azucar y cuando este bien batidose le hecha el chuño licor y royal se le pone el ajonjolí muy bien para hacer con relleno o maca.

### Biscocho Solano

4 huevos 1 tasa de azucar 4 cucharadas de chuño ingles (mandioca) 4 cucharadas de harina raspadura de limón, 2 cucharadas de royal 1 copita de pisco

Preparación. - Se baten los huevos por separado se pone el azucar alas claras se junta y se le hecha el chuño harina y royal cernido el fresco ralladura de limón

### Saboyana

7 huevos 230 gramos de azucar 230 gramos de chuño ingles rayado de 1 limón 1 cucharadita de royal 1 copa de pisco.

Preparacion se baten los huevos por separados, las claras y yemas se hecha el azucar y cuando esté bien batidose le hecha el chuño licor y royal se le pone el ajonjolí muy bien para hacer con relleno o maca.