

quede manejable. se hace rollitos y se pintan con el tinte, disuelto en el agua de goma, se le pasa por el azucar granulada y se labran las fresas, se deja secar hasta el día siguiente, se pasa, con los dedos las gomas, que se hace remojar día antes, ala goma se le pone el resto del jarabe y tinta de fresas.

#### Bombones de Higos

1 kilo de higo seco, 1 kilo de azucar entera,  $\frac{1}{4}$  de nueces,  $\frac{1}{4}$  de azucar en polvo, 2 pliegos de papel celofán.

se remojan los higos por  $\frac{1}{2}$  hora se muele y se pone al fuego, junto con el azucar para que tome punto se le agrega un poco de canela molida, se deja enfriar y se hacen las bolitas con  $\frac{1}{2}$  nuez al centro, se pasa con el azucar en polvo y se envuelve en el papel que se corta de antemano

quede manejable. se hace rollitos y se pintan con el tinte, disuelto en el agua de goma, se le pasa por el azucar granulada y se labran las fresas, se dejan secar hasta el día siguiente, se pasa, con los dedos las gomas, que se hace remojar día antes, ala goma se le pone el resto del jarabe y tinta de fresas.

#### Bombones de Higos

1 kilo de higo seco, 1 kilo de azucar entera,  $\frac{1}{4}$  de nueces,  $\frac{1}{4}$  de azucar en polvo, 2 pliegos de papel celofán.

Se remojan los higos por  $\frac{1}{2}$  hora se muele y se pone el fuego, junto con el azucar para que tome punto se le agrega un poco de canela molida, se deja enfriar y se hacen las bolitas con  $\frac{1}{2}$  nuez al centro, se pasa con el azucar en polvo y se envuelve en el papel que se corta de antemano