

Se hace tomar punto de bola suave, se pone la cacerola dentro de un resipiente de agua fría, y se cambia por que varia el punto.

Se ponen los palitos de la masa en una cajita y se le pone la miel y se adorna con confites.

Crema de Naranjas

Con yemas

16 yemas de huevos, 4 tazas de jugo de Naranja, 4 tazas de agua rala con canela, azucar al paladar, 2 onzas de cola pez, ½ libra de fruta seca de albaricoque.

Modo de haser. - Una vez mesclado el jugo con el agua de canela, se hace dar un hervor y se le agrega el azucar, se baja del fuego y se le hechan los demas bien batidos, con los que una vez bien batidos, se hace hervir y se le pone la cola pez, se pone en moldes o tacitas, se hace mermelada de la fruta seca, se hechan las frutas al plan de los moldes o tacitas y encima se le hecha

Miel para el baño

½ kilo de chancacas de Piura ½ litro de agua al jugo de ½ limón. Se pone el agua y las chancacas y no se deja hervir hasta que las chancacas estén disueltas se hace tomar punto de bola suave, se pone la cacerola dentro de un resipiente de agua fría, y se cambia por que varia el punto.

Se ponen los palitos de la masa en una cajita y se le pone la miel y se adorna con confites.

Crema de Naranjas

Con yemas

16 yemas de huevos, 4 tazas de jugo de Naranja, 4 tazas de agua rala con canela, azucar al paladar, 2 onzas de cola pez, ½ libra de fruta seca de albaricoque.

Modo de haser. - Una vez mesclado el jugo con el agua de canela, se hace echar un hervor y se le agrega el azucar, se baja del fuego y se le hechan los demas bien batidos, con los que una vez bien batidos, se hace hervir y se le pone la cola pez, se pone en moldes o tacitas, se hace mermelada de la frutas seca, se hechan las frutas al plan de los moldes o tacitas y encima se le hecha

4 huevos. 2 pedazos chocolate - 115 gramos - 260
gramos de harina - 2 tazas de azucar.
1 taza de leche, 1 cucharita de Bicarbonato
y 1 cucharita sal - 2 cucharitas de
cremor tartaro. 3 cucharitas esencia de vainilla.
Se ralla el chocolate sin azucar y se bate
con el chocolate y la mantequilla se le
agrega el azucar granulado y los huevos
1 por uno. enteros se bate muy bien
hasta q desaparezca los grumitos del
chocolate, se cuerne la harina con el cre-
mor tartaro y la sal el bicarbonato se
disuelve en la leche y se le pone la esen-
cia de vainilla se mezcla todo muy bien
y se pone en un molde con hueco al an-
tío - Muy bueno se le puede poner nuez
picadita y pasas.

150 gramos azucar molida - 100 de man-
tequilla 1/2 taza de café 1 cucharita de
cocoa y 1 cucharita esencia vainilla

Crema 1 taza de azucar - 1 clara - 1 cuchara
de agua - un poco de royal y jugo de limón

4 huevos 2 pedazos chocolate - 115 gramos - 260
gramos de harina - 2 tazas de azucar
1 taza de leche, 1 cucharita de Bicarbonato
y 1 cucharita sal - 2 cucharitas de
crema tartaro, 3 cucharitas esencia de vainilla.
Se ralla el chocolate sin azucar y se bate
con el chocolate y la mantequilla se le
agrega el azucar granulado y los huevos
1 por uno enteros se bate muy bien
hasta q desaparezca los grumitos del
chocolate, se cuerne la harina con el cre-
mor tartaro y la sal el bicarbonato se
disuelve en la leche y se le pone la esen-
cia de vainilla se mezcla todo muy bien
y se pone en un molde con hueco al cen-
tro. Muy bueno. se le puede poner nuez
picadita y pasas.

150 gramos azucar molida, 100 de man-
tequilla 1/2 taza de café 1 cucharita de
cocoa y 1 cucharita esencia de vainilla

Crema 1 taza de azucar - 1 clara - 1 cuchara
de agua - un poco de royal y jugo de limón