

Pasta a la Magdalena

Se hace calentar 12 onzas de
mantequilla fresca y cuando
esté bien derretida se le pone
4 ^{on} de harina, 5 ^{on} de azúcar,
la mitad de una cascara de li-
mon rallado, una cucharada de
flor de naranja, 3 yemas de
huevo, 3 claras de huevo y se
bate perfectamente, cuidan-
do de batir separadamente
las yemas y las claras y
se mezcla el todo con una
cuchara, se pone en molde
Teniendo cuidado de untar el
molde con mantequilla y se
pone al horno o en fuego lento

Pasta a la Magdalena

Se hace calentar 12 onzas de
mantequilla fresca y cuando
esté bien derretida se le pone
4 on de harina, 5 on de azúcar,
la mitad de una cascara de li-
mon rallado, una cucharada de
flor de naranja, 3 yemas de
huevo, 3 claras de huevo y se
bate perfectamente cuidan-
do de batir separadamente
las yemas y las claras y
se mezcla el todo con una
cuchara, se pone en molde
teniendo cuidado de untar el
molde con mantequilla y se
pone al horno o en fuego lento