

Tear la mantequilla y
poniendo en lugar de
esto la salza siguiente,
dos huevos duros, mos-
taza, aceite, vinagre, sal
y pimienta mezclese y
sirvasé que es muy rico.

Pastel con relleno de carne ó con dulce

Con carne se hace
para el almuerzo y
con dulce para la
comida. A una li-
bra de harina floreada
entra 4 huevos, claras y
yemas, y dos yemas pu-
ras, una Taza de agua ti-
ria con un poco de sal.

tear la mantequilla
poniendo en lugar de
ésto la salza siguiente;
dos huevos duros, mos-
taza, aceite, vinagre, sal
y pimienta mezclésé y
sirvasé que es muy rico
Pastel con relleno de
carne ó con dulce
Con carne se hace
para el almuerzo y
con dulce para la
comida. A una li-
bra de harina floreada
entra 4 huevos, claras y
yemas, y dos yemas pu-
ras, una taza de agua ti-
via con un poco de sal

y una cuchara de las de to-
mar sopa, con manteca
se incorpora todo esto bien
y se extiende la masa en
una tabla o mesa con un
bolillo, y se hacen los pas-
teles, despues se frié en fuego
lento es muy rico

Pastel de cien ojas 100
Con mantequilla

Cantidades

Harina	3 libras
Mantequilla	1 libra y $\frac{1}{2}$
Azucar molida	2 on.
Sal molida	2 on.
Una copa de aguardien- te de un buen italia	
Agua una botella de	

y una cuchara de las de to-
mar sopa, con manteca
se incorpora todo esto bien
y se extiende la masa en
una tabla o mesa con un
bolillo, y se hacen los pas-
teles, despues se frié en fuego
lento es muy rico
Pastel de cien ojas
con mantequilla

Cantidades

Harina	3 libras
Mantequilla	1 libra y $\frac{1}{2}$
Azucar molida	2 on.
Sal molida	2 on.
Una copa de aguardien- te, de un buen italia	
Agua una botella de	