

libra de manteca y  
otra libra de almi-  
don se soba bien y  
se le pone medio de a-  
guardiente y un poco de  
anis, despues de unta-  
do el mediano con man-  
teca se pone la dicha  
masa y por encima  
se pone o espolborea  
con canela

### Vicochos de Guatemala

Se toman 26 huevos,  
la mitad enteros y la otra  
mitad yemas puras, a esto  
se ponen nueve libras y media  
(9 lb y  $\frac{1}{2}$ ) de masa, dos libras  
y media (2 lb y  $\frac{1}{2}$ ) de manteca

Sigue

libra de manteca y  
otra libra de almi-  
don se soba bien y  
se le pone medio a-  
guardiente y un poco de  
anis, despues de unta-  
do el mediano con man-  
teca se pone la dicha  
masa y por encima  
se pone o espolborea  
con canela

### Vicochos de Guatemala

Se toman 26 huevos,  
la mitad enteros y la otra  
mitad de yemas puras, a esto  
se ponen nueve libras y media  
(9 lb y  $\frac{1}{2}$ ) de masa, dos libras  
y media (2 lb y  $\frac{1}{2}$ ) de manteca

Sigue

Si un poquito mas, Tres libras (3lb)  
de azucar, un vasito de vino y  
otro de aguardiente, todo esto se  
soba muy bien y se hacen los  
viscochos, los que se colocan en  
una tabla hasta que maduren  
en 4 ó 5 horas, entonces se po  
ne al horno juntamente que los  
panes, antes de ponerlos a madu  
rar se espolvorea con ajonjolí.  
Se advierte que si la masa  
está aguanosa se le pondra  
la porcion necesaria de harina  
para que esté buena la masa.

### Viscochos Ingleses

A 12 yemas y 6 claras bien batidas an  
bas cosas separadamente, se mesclan con  
1lb. y 14 on de arina, 15 on de azucar,

ó un poquito mas, tres libras (3lb)  
de azucar, un vasito de vino y  
otro de aguardiente, todo esto se  
soba muy bien y se hacen los  
viscochos, los que se colocan en  
una tabla hasta que maduren  
en 4 ó 5 horas, entonces se po  
ne al horno juntamente que los  
panes, antes de ponerlos a madu  
rar se espolvorea con ajonjolí.  
Se advierte que si la masa  
está aguanosa se le pondra  
la porcion necesaria de harina  
para que esté buena la masa.

### Viscochos ingleses

A 12 yemas y 6 claras bien batidas an  
bas cosas separadamente, se mesclan con  
1 lb. y 14 on de arina, 15 on de azucar,