

reposar, y se pone al horno Templado
como para viscochuelo.

Rosquetes de harina

A 3 yemas de huevos se pone
manteca Tiva midiendo en una casca-
ra de huevo 4 porciones, 3 de aguar-
diente y se hace una masa con hari-
na de maiz o de trigo, se soba, se deja
reposar y se hornea.

Rosquetillos vacios

A 60 yemas de huevos entran
12 On de azucar, 12 On de manteca, 1/4
de botella de aguardiente; y harina de
trigo bien floreado, despues de batir los
huevos con el azucar, se le hecha el
aguardiente con un poquito de sal, lue-
go la harina tanteada, la masa que
no esté ni seco ni aguanoso para hacer

Reposar, y se pone al horno templado
como para viscochuelo.

Rosquetes de harina

A 3 yemas de huevos se pone
manteca tiva midiendo en una casca-
ra de huevo 4 porciones, 3 de aguar-
diente y se hace una masa con hari-
na de maiz o de trigo, se soba, se deja
reposar y se hornea.

Rosquetillos vacios

A 60 yemas de huevos entran
12 on de azucar, 12 on de manteca, 1/4
de botella de aguardiente; y harina de
trigo bien floreado, despues de batir los
huevos con el azucar, se le hecha el
aguardiente con un poquito de sal, lue-
go la harina tanteada, la masa que
no esté ni seco ni aguanoso para hacer

Los rosquetes se soba muy bien se hacen los rosquetes y se ponen poco á poco al agua bien caliente, y se van sacando con un palito conforme vayan saliendo a flor de agua caliente, se hornean pasados algunas horas o al dia siguiente, y entran junto con los panes, ó despues para ello se ponen 2 o 3 rosquetes de prueba; pues son algo espues tos á quemarse

Galletas de Paris

Para-10- huevos se ponen 10 on de azucar sernida, $\frac{1}{4}$ de on de amoniaco, una copa de agua de azar, otra de cogñac, todo esto se resuelve con harina hasta que la masa quede un poquito seca, se hacen las galletas y se hornean.

los rosquetes se soba muy bien se hacen los rosquetes y se ponen poco á poco al agua bien caliente y se van sacando con un palito conforme vayan saliendo a flor de agua caliente, se hornean pasados algunas horas o al dia siguiente, y entran junto con los panes, ó despues para ello se pone 2 o 3 rosquetes de prueba; pues son algo espues tos á quemarse

Galletas de Paris

Para-10- huevos se ponen 10 on de azucar sernida, $\frac{1}{4}$ de on de amoniaco, una copa de agua de azar, otra de cogñac, todo esto se resuelve con harina hasta que la masa quede un poquito seca, se hacen las galletas y se hornean.