

en una cascara de huevo, otras 6 medidas
de aguardiente resacado, un poquito de a-
gua tibia con sal, en seguida se mezcla
muy bien la masa, y dividiendo en por-
ciones pequeñas, cada porcion soba una
persona, hasta que se seque la masa y se
ponga en estado de formar los rosquetes,
despues se cocina en agua con sal y se hor-
nea

Manjar riquisimo

Se hace almibar de cinco

libras y media de azucar (5 lb y $\frac{1}{2}$), y cuando
este clarificado y en punto de ~~caramelo~~ perla
entera, se le hecha una libra y media de almen-
dras (1 lb y $\frac{1}{2}$), bien molidas desliendo en dos (2)
botellas de leche, y se deja hervir hasta que
vuelva a tomar punto de perla entera, luego se
hecha otra libra y media de almendras (1 lb y $\frac{1}{2}$)

en una cascara de huevo, otras 6 medidas
de aguardiente resacado, un poquito de a-
gua tibia con sal, en seguida se mezcla
muy bien la masa, y dividiendo en por-
ciones pequeñas, cada porción soba una
persona hasta que se seque la masa y se
ponga en estado de formar los rosquetes,
despues se cocina en agua con sal y se hor-
nea

Manjar riquisimo

Se hace almíbar de cinco
libras y media de azucar (5 lb y $\frac{1}{2}$), y cuando
este clarificado y en punto de ~~caramelo~~ perla
entera, se le hecha una libra y media de almen-
dras (1 lb y $\frac{1}{2}$), bien molidas desliendo en dos (2)
botellas de leche, y se deja hervir hasta que
vuelva á tomar punto de perla entera, luego se
hecha otra libra y media de almendras (1 lb y $\frac{1}{2}$)

mal molida o martajado, siempre desliendo en
otras dos botellas de leche, y cuando llegue
a tomar punto de manjar blanco, se saca
del fuego, y se sirven en fuentes adornan-
do por encima con canela tamisada o cerni-
da y grajea de colores o confites

Panetela musica de la nueva imprenta

Se hace almibar de 3 libras de azu-
car mientras esto se hace reventar
dos libras de quinua muy bien desamar-
gada y labada, estando ya la quinua
reventada, se pasa primero por una
coladera gruesa y despues por una del-
gada, ésta liga de quinua colada yá,
se hecha al almibar que debe estar en
punto de perla entera, sin dejar de me-
near con la espatula o cucharon y se

mal molida o martajado siempre desliendo en
otras dos botellas de leche, y cuando llegue
a tomar punto de manjar blanco, se saca
del fuego, y se sirven en fuentes adornan-
do por encima con canela tamisada o cerni-
da y grajea de colores o confites

Panetela música de la nueva imprenta

Se hace almibar de 3 libras de azu-
car mientras esto se hace reventar
dos libras de quinua muy bien desamar-
gada y labada, estando ya la quinua
reventada, se pasa primero por una
coladera gruesa y despues por una del-
gada, ésta liga de quinua colada yá,
se hecha al almibar que debe estar en
punto de perla entera, sin dejar de me-
near con la espatula o cucharon y se