

Galletas alemanas

A tres libras de harina fina se echan 8 onzas de mantiguilla ó mante_ ca, 16 huevos de estos 10 en_ teros y 6 sin claras; se ba_ te bien con 1 libra de azu_ car en polvo, media libra de leche, dos cucharadas de agua de azar, dos cu_ charaditas de carbonato de potasa. Esto bien incorpo_ rado se soba, se deja ma_ durar media hora en el sol; y despues se estiende con bolillo se corta con moldes; se punsa y luego q sale el pan al horno y despues se come.

Galletas alemanas

A tres libras de harina fina se echan 8 onzas de mantiguilla ó mante_ ca, 16 huevos de estos 10 en_ teros y 6 sin claras; se ba_ te bien con 1 libra de azu_ car en polvo, media libra de leche, dos cucharadas de agua de azar, dos cu_ charaditas de carbonato de potasa. Esto bien incorpo_ rado se soba, se deja ma_ durar media hora en el sol; y despues se estiende con bolillo se corta con moldes, se punsa y luego q sale el pan al horno y despues se come.