

Torta de Almendras

A 30 claras de huevos bien batidos hasta que se sequen, se pone una libra y $\frac{1}{2}$ de almendras peladas y secas con un paño, lo que se molerá sin agua, y solo con las 3 libras de azucar que antes se habrá molido bien, al batido de claras se pone dos cajas y $\frac{1}{2}$ de vizcochuelos de a medio real, seco y bien molido juntamente que las almendras, desaciendo los tolondrones con la mano. Hecho esto se unta una o dos fuentes con manteca y á ellos se hecha la masa y por encima se le espolvorea con azucar molida y se manda al horno.

Salsa Blanca

Pongase al fuego una sartén con 4 on de manteca quilla una cucharada de almidon de pápa

Torta de Almendras

A 30 claras de huevo bien batidos hasta que se sequen, se pone una libra y $\frac{1}{2}$ de almendras peladas y secas con un paño, lo que se molerá sin agua, y solo con las 3 libras de azucar que antes se habrá molido bien, al batido de claras se pone dos cajas y $\frac{1}{2}$ de vizcochuelos de medio real, seco y bien molido juntamente que las almendras, desaciendo los tolondrones con la mano. Hecho esto se unta una o dos fuentes con manteca y á ellos se hecha la masa y por encima espolvorea con azucar molida y se manda al horno.

Salsa Blanca

Ponganse al fuego una sartén con 4 on de manteca quilla una cucharada de almidon de pápa