

de cajeta - Antes de sa-
car el perol en que se há-
ce el dulce, se le pone
tanteando un poco de
cocos, otro poco de almen-
dras, otro de nueces otro de
pastillas y otro poco de
aguardiente de ambar
con lo que dá otro hervor
y se pone en cajetas -

Torta Mora.

Se muele una libra
de azucar blanca bien
pulverizada, se estiende
esto en una fuente gran-
de, á esto se echa una
libra de manteguilla

de cajeta_Antes de sa-
car el perol en que se há-
ce el dulce, se le pone
tanteando un poco de
cocos, otro poco de almen-
dras, otro de nueces otro de
pastillas y otro poco de
aguardiente de ambar
con lo que dá otro hervor
y se pone cajetas -

Torta Mora.

Se muele una libra
de azucar blanca bien
pulverizada, se estiende
esto en una fuente gran-
de, á esto se echa una
libra de manteguilla

deretida mas tibia que fria
la que se cuele por encima
y que tenga la menos sal
posible; esto se soba bien
hasta que esté muy sua-
ve: sebaten 14 yemas de
huevos, las 14 claras por
separado, las yemas hasta
que se seque y las claras
como para turrón; mien-
tras aun se va batiendo
y se ha sobado el azucar
con la manteguilla, se es-
polvorea con una libra
de harina de trigo y mes-
clando se soba bien; des-
pues se mezcla la clara
con la yema y en se-

deretida mas tibia que fria
la que se cuele por encima
y que tenga la menos sal
posible; esto se soba bien
hasta que esté muy sua-
ve; sebaten 14 yemas de
huevos; las 14 claras por
separado, las yemas hasta
que se seque y las claras
como para turrón; mien-
tras aun se va batiendo
y se ha sobado el azucar
con la matequilla, se es-
polvorea con una libra
de harina de trigo y mes-
clando se soba bien; des-
pues se mezcla la clara
con la yema y en se-

de esencia de limón; todo esto se
soba bien, se extiende en una mesa
con un poco de harina y se corta con
moldes la figuras que se quiera y
se pone al horno.

Galletas comunes

Se disuelven dos libras de azu-
car en dos botellas y media de leche á
ésto se le pone cuatro libras de hari-
na de trigo, una onza de carbonato de
amoniac, libra y media de manteca,
una onza de canela molida, se soba bien
todo esto para cortar las galletas, lue-
go se pone en horno templado.

Galletas de la Srta. Christur

Harina de trigo 3 libras, azu-
car molida 1 libra manteguilla huevos
12 carbonato de amoniac un real

de esencia de limon; todo esto se
soba bien, se extiende en una mesa
con un poco de harina y se corta con
moldes la figuras que se quiera y
se pone al horno.

Galletas comunes

Se disuelven dos libras de azu-
car con dos botellas y media de leche á
ésto se le pone cuatro libras de hari-
na de trigo, una onza de carbonato de
amoniac, libra y media de manteca
una onza de canela molida, se soba bien
todo esto para cortar las galletas, lue-
go se pone en horno templado.