

de licor dos copas, se baten las cla-
ras y yemas separadamente después
se juntan ambos, se le pone azucar
y se bate bien, esto se mezcla con
la harina en seguida se pone la man-
tequilla se soba bien y se pone el car-
bonato bien molido, y el licor, se mez-
cla todo esto y se deja desde la ma-
ñana hasta la tarde en que se corta
con moldes.

Galletas de Suero.

A un litro de suero se le po-
ne media libra de manteca que se
hace derretir con 25 gotas de ácido
sulfúrico, una libra de azucar moli-
da, la harina se le pone al cálculo de
manera que la masa no quede muy
dura, ni muy (blanca) suelta y que es.

Galletas de la Sra. Alvistur

Harina de trigo 3 libras, azu-
car molía 1 libra de mantequilla huevos
12 carbonato de amoniaco un real
de licor dos copas, se baten las cla-
ras y yemas separadamente después
se juntan ambos, se le pone azucar
y se bate bien, esto se mezcla con
la harina en seguida se pone la man-
tequilla se soba bien y se pone el car-
bonato bien molido, y el licor, se mez-
cla todo esto y se deja desde la ma-
ñana hasta la tarde en que se corta
con moldes.

Galletas de Suero

A un litro de suero se le po-
ne media libra de manteca que se
hace derretir con 25 gotas de ácido
sulfúrico, una libra de azucar moli-
da, la harina se le pone al cálculo de
manera que la masa no quede muy
dura, ni muy (blanca) suelta y que es.