

Biscocho negro

Ingredientes. 4 chancacas de tambo, 2 tazas harina de Chile, 3 huevos, el jugo de 1. naranja y el luquet, 2 cucharaditas no muy llenas de royal, 1 cucharadita de bicarbonato mantequilla una cucharada grande de sopa y 30 centavos de nueces.

Modo de hacer; se disuelve la chancaca en media taza de ~~leche~~ agua cuidando que no tome punto, se le pone la mantequilla se muere hasta que se disuelva y una vez frío se le hecha los 3 huevos sin

Biscocho negro

Ingredientes .4 chancacas de tambo, 2 tazas de harina de chile, 3 huevos, el jugo de 1. naranja y el luquet, 2 cucharaditas no muy llenas de royal, 1 cucharaditas de bicarbonato mantequilla una cucharada grande sopa y 30 centavos de nueces.

Modo de hacer; se disuelve la chancaca en media taza de leche agua cuidando que no tome punto, se le pone la mantequilla se muere hasta que se disuelva y una vez frío se le hecha los 3 huevos sin

batir se sigue meneando has-
ta que se disuelvan, ha esto
se hecha el jugo de la naran-
ja y el luquet y luego la har-
ina que de antemano se mezcla
con el royal y el bicarbonato,
de a poco y meneando hasta que
se mezcle bien, una vez mes-
clado se le ponen las nueces,
y ya sin bater mucho se pone
al molde y se manda al
horno.

batir se sigue meneando has-
ta que se disuelvan ha esto
se hecha el jugo de la naran-
ja y el luquet y luego la har-
ina que de antemano se mezcla
con el royal y el bicarbonato,
de a poco y meneando hasta que
se mezcle bien, una vez mes-
clado se le ponen las nueces,
y ya sin bater mucho se pone
al molde y se manda al
horno.