

Flan.

1 tarro de leche gloria

6 huevos.

1 cucharita de esencia de vainilla
azucar al paladar.

casaca rallada de limón

Se cubre el molde de caramelo y se vierte la preparación se pone al horno.

Alfajor especial.

20 yemas. 4 cucharadas de manteca tibia, 4 cucharadas de buen pisco, 1 libra de harina. Se baten las yemas lo menos dos.

Flan.

1 Tarro de leche gloria

6 huevos.

1 cucharita de esencia de vainilla

Azucar al paladar.

Cascara rallada de limón

se le cubre el molde de caramelo y se vierte la preparación

se pone al horno.

Alfajor Especial

20 yemas. 4 cucharadas

de manteca tibia, 4 cu-

charadas de buen pisco, 1

libra de harina - se baten

las yemas lo menos dos.

horas, se le pone la manteca
y licor - la harina y se frota
hasta q forme ojos o ampo-
llas en la masa - se corta en
6 porciones iguales y se estira
la masa se punza no mu-
cho y se pone al horno
templado - Se unen las
ojas con manjar blanco, dul-
ce de piña de mani o si-
no con mil cocos y nueces.

Merengues.

1 libra de azucar. 6 claras.
 $\frac{1}{4}$ cucharita royal. 5 gotas
de limon. $\frac{1}{3}$ de taza de agua.
se hace almibar del azucar
y se bate a las claras.
bien batidas se le pone el

horas, se le pone la manteca
y licor - la harina y se frota
hasta q forme ojos o ampo-
llas en la masa - se corta en
6 porciones o iguales y se estira
la masa se punza no mu-
cho y se pone al horno
templado. Se unen las
ojas con manjar blanco, dul-
ce de piña de mani o si-
no con con mil cocos y nueces.

Merengues.

1 libra de azucar. 6 claras.
 $\frac{1}{4}$ cucharita royal. 5 gotas
de limon. $\frac{1}{3}$ de taza de agua
se hace almibar del azucar
y se baten a las claras.
bien batidas se le pone el