

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

y un vaso de agua. Retírese la sartén del fuego para
hecharle la sal y aumentarle cuando salga muy
clara, un poco de manteguilla manoseada con almi-
don y cuando sea muy espesa un poco de aguado,
y al tiempo de servirla se le puede poner, dos yemas
de huevo y unas gotas de vinagre

Salsa con aji

Póngase en u-
na sartén un buen vaso
de vinagre con tomillo, lau-
rel y una cabeza de ajo, a-
greguese pimienta, y deje
se reducir á dos terce-
ras partes, añádase caldo
de carnero, pásese al
sedaso y póngase á
la mesa.

y un vaso de agua, Retírese la sartén de fuego para
hecharle la sal y aumentarle cuando salga muy
claro, un poco de manteguilla manoseada con almi-
don y cuando sea muy espesa un poco de aguado,
y al tiempo de servirla se le puede poner, dos yemas
de huevo y unas gotas de vinagre

Salsa con aji

Póngase en u-
na sartén un buen vaso
de vinagre de tomillo, lau-
rel y una cabeza de ajo, a-
greguese pimienta y deje
se reducir á dos terce-
ras partes, añádase caldo
de canero, pásese al
sedaso y póngase á
la mesa.