

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

Royal y limón, y se pone al horno muy tivo.

Galletas maestras de Royal  
1½ libras de harina ½ libra  
de azucar - ¼ de libra de man-  
tequilla 8 huevos. 3 cucharitas  
de Royal. Se cierne la harina con el  
se corta la harina con la man-<sup>Royal</sup>  
tequilla se baten los huevos por  
separado. se mezcla todo se  
frota y se corta con corta  
pasta. al horno caliente.

Royal y limón, y se po-  
ne al horno muy tivo.

Galletas maestras de Royal  
1½ libras de harina ½ libra  
de azucar - ¼ de libra de man-  
tequilla 8 huevos. 3 cucharitas  
de Royal. Se cierne la harina con el<sub>Royal</sub>  
se corta la harina con la man-  
tequilla se baten los huevos por  
separado. se mezcla todo se  
frota y se corta con corta  
pasta. al horno caliente.