

GALLETITAS DE CHOCOLATE

Ingredientes:  $\frac{1}{2}$  taza de mantequilla -  $\frac{1}{4}$  de taza de azúcar morena -  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal - 1 yema - 28 grms. de chocolate sin dulce derretido - 1 cucharadita de vainilla - 1 taza de harina - 1 taza de nueces -  $\frac{1}{3}$  de taza de cerezas confitadas.

Preparación: Ablandar la mantequilla con el azúcar, agregarle la yema, batir la preparación hasta volverla cremosa. Unir el chocolate derretido, la harina y la vainilla, dejar enfriar media hora. Formar las bolas bañar con claras batidas pasar por la nuez picada, ponerlas en placas enmantequilladas, presionar en el centro. Hornearlas en horno de 350° por 10 minutos.

GALLETAS DE MANTEQUILLA

Ingredientes: 1 taza de mantequilla -  $\frac{2}{3}$  de taza de azúcar molida - 1 huevo - 2 y  $\frac{3}{4}$  de taza de harina - 1 cucharadita de Royal -  $\frac{1}{4}$  cucharadita de sal - 1 cucharadita de vainilla.

Preparación: Se bate la mantequilla con el azúcar, agregándole el huevo y la esencia de vainilla. Cernir la harina con el Royal y sal. Mezclar todo y formar las galletitas, llevar al horno 300° por 20 minutos más o menos.

LA SANGRIA

Ingredientes: 2 botellas de vino rojo - 1 de vino blanco - 2 vasos de cognac - 200 grs de azúcar - 6 naranjas - 3 limones - 1 lata de melocotones - nuez moscada y canela.  
Al momento de servir cubos de hielo y agua gaseosa.

Preparación: Se mezcla los vinos, el cognac, azúcar, las naranjas y limones, se cortan en rodajas, los melocotones se pican - todo esto se deja macerar lo menos 5 horas, al momento de servir se le agrega agua mineral y hielo

PONCHE DE FRUTAS

Preparación: Hervir 1 taza de azúcar y 1 de agua - agregarle cuando ya esté frío - 2 tazas de té fuerte. - 1 taza de piñas picadas - 2 tazas de jugo de frs el jugo de 5 naranjas grandes, el jugo de 5 limones, agua para formar 4 litros, 1 litro de agua mineral; y 1 taza de marrasquinos, 2 tazas de vino.  
(Si falta azúcar agregarle al gusto) Servirlo bien helado.

CAKE DE FRUTAS (GLASGOW - CAKE)

Ingredientes:  $\frac{1}{2}$  taza de mantequilla,  $\frac{1}{2}$  taza de azúcar, 3 huevos, 2 cucharadas de "apricot brandy",  $\frac{1}{2}$  taza de miel de maíz, 1- $\frac{3}{4}$  taza de harina, 2 cucharaditas de polvo de hornear,  $\frac{1}{4}$  cucharadita de clavo de olor,  $\frac{1}{2}$  cucharadita de nuez moscada,  $\frac{1}{2}$  cucharadita de canela,  $\frac{1}{4}$  cucharadita de pimienta dulce, 230 grs. de pasas, 230 grs. de higos, 230 grs. de dátiles,  $\frac{1}{2}$  taza de almendras, 1 taza de nueces, 230 grs. de frutas brillantadas,  $\frac{1}{2}$  cucharadita esencia almendras,  $\frac{1}{2}$  cucharadita esencia de maple,  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal,  $\frac{1}{2}$  taza de leche.

Preparación: Picar las frutas. Cernir la harina con la sal, especerías y polvo de hornear. Batir la mantequilla, añadirla gradualmente el azúcar, luego los huevos uno por uno, el licor y la miel.

Agregar los ingredientes secos alternando con la leche y los extractos. Engrasar un molde alargado, forrarlos con papel y engrasar el papel. Horno de 275°F, por más o menos una y media hora.

CAKE DE FRUTAS (MADISON CAKE)

(de refrigeradora)

Ingredientes:  $\frac{2}{3}$  taza leche evaporada - 2 tazas marshmallows picados - 6 cucharadas jugo de naranja -  $\frac{3}{4}$  taza de dátiles -  $\frac{1}{2}$  taza de pasas rubias -  $\frac{1}{2}$  taza de pasas negras - 1 taza y  $\frac{1}{2}$  de nueces - 1 taza frutas confitadas surtidas  $\frac{1}{2}$  taza cerezas confitadas - 4 tazas de galletas de vainilla o maria 1 cucharadita de canela -  $\frac{1}{2}$  cucharadita de nuez moscada -  $\frac{1}{2}$  cucharadita de clavo de olor -  $\frac{1}{2}$  cucharadita de Oil-spice.

Preparación: En una cacerola mezclar la leche evaporada con los marshmallows picados, llevar al fuego, hasta que los marshmallows se derritan, añadirle el jugo de naranja, los dátiles, las pasas, las nueces picadas, las frutas confitadas. Moler las galletas de vainilla e incorporarlas a la preparación anterior lo mismo que la canela, el clavo y la nuez moscada y Oil-spice. Forrar un molde de pan, vaciar la preparación y dejar enfriar, Este cake se prepara con 2 días de anticipación. Se hace la decoración con frutas brillantadas, y motivos pascuales.

CAKE DE FRUTAS PARA NAVIDAD

Ingredientes: 2 tazas de harina preparada -  $1\frac{1}{2}$  tazas pasas rubias -  $1\frac{1}{2}$  tazas cerezas confitadas -  $\frac{3}{4}$  taza frutas diversas - 1 taza nueces -  $\frac{3}{4}$  taza de almendras - 1 taza azúcar en polvo - 5 huevos -  $\frac{1}{2}$  cucharadita esencia de naranja -  $\frac{1}{2}$  cucharadita esencia de limón -  $\frac{1}{2}$  cucharadita esencia de Rum - 220 grms. mantequilla.

Preparación: Se cierne la harina y se separa un poco para envolver las frutas. Se bate la mantequilla hasta volverla cremosa, se le añade el azúcar, poco a poco y los huevos uno por uno y las esencias. Se mezcla la harina y las frutas. Se forra un molde con papel grasa, se vierte la preparación y se pone a horno suave de 250° durante 3 horas en "baño maría". Se deja enfriar antes de retirarle el papel y se procede a decorar como uno desea.