

DELICIA DE CHIRIMOYA

Ingredientes: 3 tazas de azúcar - 1 taza de claras - 1 cucharada de jugo de limón - 3 chirimoyas grandes - 1/4 de crema de leche - 1 cucharada de azúcar - 1 tarro de leche evaporada - 1/2 taza de azúcar - 3/4 de taza de agua hervida - 1 cucharada de maicena - 1 cucharada de mantequilla - 2 cucharadas colmadas de cocoa.

Preparación: **MERENGUE:** Poner en el tazón de la batidora, las claras y el azúcar, batir por 15 minutos hasta que estén bien consistentes, luego agregarle el jugo de limón. Hacer unos círculos de papel grasa y poner el merengue con la ayuda de la manga, espolvorearlos con azúcar molida y llevarlos al horno hasta que estén secos, horno 230° o sea bien suave. Dejarlos enfriar.
Batir bien firme la crema de leche con el azúcar y luego incorporar le las chirimoyas en gajos, mezclar con suavidad y rellenar con esta preparación las capas de merengue.

CREMA: Poner en la cacerolita la leche, la cocoa disuelta en la taza de agua hirviendo, dejarla hervir para que espese, agregar la mantequilla. Servirlo en salsaera.

PAN DE DULCE MEXICANO

Ingredientes: 15 grs. levadura Fleischman - 3/4 de taza de agua tibia - 1-1/4 de tazas de azúcar - 225 grs. de mantequilla - 1-1/4 de tazas de leche - 6 yemas - ralladura de la cáscara de una naranja (opcional) - 1 k. de harina sin preparar - 2 cucharadas de leche y 1 huevo entero para pasar con un pincel sobre el pan antes de llevarlo al horno.

Preparación: En un tazón se pone la levadura con el agua, 1 cucharada de azúcar y 3 cucharadas de harina, se deja por 10 minutos, cernir la harina y ponerla en un recipiente grande, mezclar en una cacerolita la leche, el azúcar y la mantequilla y llevarla al fuego moviendo hasta que disuelva, dejarla enfriar. Luego mezclar con la harina y los huevos y batirla hasta que se desprenda de las manos, junto con la levadura. Dejar elevar por lo menos 3 horas y luego romper la masa y poner en moldes engrasados, dejándolo más o menos por 2 horas y media. Con el huevo entero y la leche, mezclar y pasar por la superficie, introducir al horno de 350° por espacio de 25 minutos más o menos.

ROLLOS DE CANELA

Ingredientes: 1/2 taza de leche - 1/2 taza de agua - 3 cucharadas de aceite - 3 cucharadas de azúcar - 1 cucharadita de sal - 3 cucharadas de levadura en pasta.

Preparación: Entibiar la leche y el agua, agregarle la levadura y el azúcar. Dejar reposar, cuando esté a punto, mezclar de 3 a 3/4 de tazas de harina, 1 huevo batido, la sal. Amasarla, tapar con una servilleta húmeda, dejar levantar por 30 minutos, mientras fermenta la masa, preparar el azucarado.

2 cucharadas de mantequilla - 1/4 taza de azúcar. Llevar al fuego estos ingredientes, cuando estén color caramelo cubrir un molde rectangular con el caramelo.

Extender la masa y rellenar con 1/4 de taza de azúcar, 1 cucharada de canela molida, 1 cajita de pasas, 1/4 de taza de nueces picadas, 1 cucharada de mantequilla. Enrollar en un sentido y cortar en pedazos de 3 centímetros. Colocar en el molde azucarado los rollos y dejar levar. Luego llevar al horno de 350 por 20 minutos. Desmoldarlos calientes.

GALLETAS MAESTRAS DE MANTEQUILLA

Ingredientes: 1 taza de mantequilla - 2/3 de azúcar molida - 1 huevo - 2-3/4 de taza de harina - 1 cucharadita de Royal - 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.

GALLETITAS DE NUECES

Ingredientes: 115 grs. de mantequilla - 1/2 taza de azúcar - 1 yema - 1 taza de harina, 1/4 de taza de nueces picadas.

Preparación: Batir la mantequilla con el azúcar molida, agregarle la yema. La preparación tiene que estar muy cremosa para agregarle la harina que se la cierne por tres veces. Engrasar y enharinar un molde de 23 x 30 cm. vaciar la mezcla, esparciendo con un cuchillo, que quede bien delgada. Batir la clara hasta que esté dura, extender enci-