

y hagan cocer en un fuego lento, por encima
con brasas y tambien por abajo este pastel
se puede comer caliente o frio, y solo se
debe cuidar que la mantequilla que se em-
plea debe ser muy fresca.

Naranjas acarameladas

Pelese con mucho cuidado,
y quiteselé Todas las partículas
blancas de las naranjas y
partase en tajaditas, cuidan-
do no reventarlas; pásese por
un hilo por el ojo, del medio de
cada tajada, y amarrase de
modo que forme un anillo pa-
ra poder suspender. Hagase
de alambre o de otra cosa, há-
gase ganchitos en forma de u-
na ere, hagase un buen almi-

y hagan cocer en un fuego lento, por encima
con brasas y tambien por abajo esté pastel
se puede comer caliente o frio, y solo se
debe cuidar que la mantequilla que se em-
plea deber ser muy fresca

Naranjas acarameladas

Pelese con mucho cuidado,
y quiteselé todas las partículas
blancas de las naranjas y
partase en tajaditas, cuidan-
do no reventarlas; pásese por
un hilo por el ojo, del medio de
cada tajada, y amarrase de
modo que forme un anillo pa-
ra poder suspender, Hagase
de alambre o de otra cosa, há-
gase ganchitos en forma de u-
na ese, hagase un buen almi-

bar de punto alto o punto de caramelo,
Tómese las tajaditas por el anillo y
sápese por al almibar unas
tras otras y cuelguese en
un palito cuidando
de hacer todo esto con
prontitud y en almi-
bar hirviendo.

Es un
plato costoso pero
muy agradable

Alcachofas a la Bangoulé

Lave-
se bien las alcachofas
y hágase cocer en a-
gua saquesé y dejese

bar de punto alto o punto de caramelo,
tómese las tajaditas por el anillo y
sápese por al almibar unas
tras otras y cuelguese en
un palito cuidando
de hacer todo esto con
prontitud y en almi-
bar hirviendo.

Es un
plato costoso pero
muy agradable

- Alcachofas a la Bangoulé -

Lave-
se bien las alcachofas
y hágase cocer en a-
gua saquesé y dejese