

Torta Extra de Almendras

Se bate $\frac{1}{2}$ libra de mantequilla con $\frac{1}{2}$ libra de azúcar molida hasta que esté como espuma se le agrega 9 yemas un poco batidas y 6 claras batidas a un punto de nieve $\frac{1}{2}$ libra de almendras no muy molidas, $\frac{1}{4}$ de libra de harina cernida, se bate bien, para, que la masa sea uniforme, y se pone al horno en tres moldes iguales y bajos para que salga de 6 capas.

Relleno. - $1\frac{1}{2}$ de leche evaporada se pone al fuego con $\frac{1}{2}$ taza de agua y una de azúcar, cuando espese se le pone fuera del fuego. 3 yemas y 4 onzas de almendras molidas se hace tomar punto y antes de que se enfrie se arma la torta poniendo, entre la capas y los costados, se adorna con almendras tostadas, que se ponen al horno

Torta Extra de Almendras

Se bate $\frac{1}{2}$ libras de mantequilla con $\frac{1}{2}$ libra de azúcar molida hasta que esté como espuma se le agrega 9 yemas un poco batidas y 6 claras batidas a un punto de nieve $\frac{1}{2}$ libra de almendras no muy molidas, $\frac{1}{4}$ de libra de harina cernida, se bate bien, para, que la masa sea uniforme, y se ponga al horno en tres moldes iguales y bajos para que salga en 6 capas.

Relleno. - $1\frac{1}{2}$ de leche evaporada se pone al fuego con $\frac{1}{2}$ taza de agua y una de azúcar, cuando espese se le pone fuera del fuego. 3 yemas y 4 onzas de almendras molidas se hace tomar punto y antes de que se enfrie se arma la torta poniendo, entre la capas y los costados, se adorna con almendras tostadas, que se ponen al horno con un poco de aceite, cerezas y sidra confiada.