

## Torta casa de los 7 enanos

10 huevos, 250 gr. de azúcar, 50 gramos harina, 2 cucharaditas de royal, 195 gramos de chuño, 1 copita de pisco, buquett de 1 limón.

se baten los huevos con el azúcar se le agrega el pisco, y las harinas cernidas con el royal, luego el limón se pone al horno en molde engrasado que sea de forma cuadrada como para formar la plataforma de una casa.

6 huevos, 50 grs. harina 200 de chuño 1 copa de pisco, 2 cucharadas de Royal se hace igual que el primero y se pone en un molde cuadrado, que sea un poco alto para formar la casita que se le corta y se le da' la forma del techo cortando para quede bien.

Relleno de sambayou. - 5 yemas, 5 carcarones de vino oporto, 5 cucharadas de azúcar molida.

Se baten las yemas con el azúcar hasta

## Torta casa de los 7 enanos

10 huevos, 250 gr. de azúcar, 50 gramos de harina, 2 cucharitas de royal, 195 gramos de chuño, 1 copita de pisco, buquett de 1 limón.

Se baten los huevos con el azúcar se le agrega el pisco, y las harinas cernidas con el royal, luego el limón se pone al horno en un molde engrasado que sea de forma cuadrada como para formar la plataforma de una casa.

6 huevos, 50 grs. de harina, 200 de chuño 1 copa de pisco, 2 cucharadas de royal se hace igual que el primero y se pone en un molde cuadrado, que sea un poco alto para formar la casita que se le corta y se le da' la forma del techo cortado para quede bien.

Relleno de sambayou. - 5 yemas, 5 carcarones de vino oporto, 5 cucharadas de azúcar molida.

Se bate las yemas con el azúcar hasta

que estén muy espesas, se pone al baño maria y se le hecha el vino y se sigue batiendo, hasta que espese con esto se rellena la torta.

Crema de mantequilla. - 400 grs. de mantequilla 120 gramos de azúcar cuatro yemas 1 cucharadita de vainilla  $\frac{1}{2}$  taza de agua 100 grs de cocoa se hace miel en punto de bola se vierte a hilos sobre las yemas batidas y sin dejar de batir, se agrega la mantequilla a pocas batida se divide en 2 y se le pone a 1 cocoa y a la otra natural se decora - Muy linda apariencia

Torta de 1<sup>o</sup> Comunion

625 grms de mantequilla.  
" " " " azúcar molida

que estén muy espesas, se pone al baño maria y se le hecha el vino y se sigue batiendo, hasta que espese con esto se rellena la torta.

Crema de mantequilla. - 400 grs. de mantequilla 120 gramos de azúcar cuatro yemas 1 cucharadita de vainilla  $\frac{1}{2}$  taza de agua 100 grs de cocoa se hace miel en punto de bola se vierte a hilos sobre las yemas batidas y sin dejar de batir, se agrega la mantequilla a pocas batida se divide en 2 y se le pone a 1 cocoa y a la otra natural se decora - Muy linda apariencia