

que tenga hueco al medio y esté engrasado, se pone al horno de temperatura no muy fuerte para que hinche.

### Torta de Naranja

250 gramos de mantequilla, 250 gramos de azúcar molida, 1 taza de jugo de naranja, 450 gramos de harina, ralladura de 1 naranja 6 huevos, 4 cucharaditas de polvo Davis.

Preparación. - Se pone en un tazón de mantequilla, agreguese el azúcar, bítase bien agreguese las yemas 1 por 1 batiendolas bien agreguese el jugo de naranja, intercalado con la harina y por último las claras y el polvo pongase en molde engrasado al horno regular.

### Torta Emperatriz Josefina

7 huevos 200 gramos de azúcar, 150 gramos de harina, 70 gramos de chuño y 50 gramos de mantequilla una cucharadita de esencia de vainilla una cucharada de polvo Davis.

### Torta de Naranja

250 gramos de mantequilla, 250 gramos de azúcar molida, 1 taza de jugo de naranja, 450 gramos de harina, ralladura de 1 naranja 6 huevos, 4 cucharaditas de polvo Davis.

Preparación. - Se pone en un tazón de mantequilla, agreguese el azúcar, bítase bien agréguese las yemas 1 por 1 batiendolas bien agreguese el jugo de naranja, intercalado con la harina y por último las claras y el polvo póngase en molde engrasado al horno regular.

### Torta Emperatriz Josefina

7 huevos 200 gramos de azúcar, 130 gramos de harina, 70 gramos de chuño y 50 gramos de mantequilla una cucharadita de esencia de vainilla una cucharada de polvo Davis.

Preparación. - Batir en un tazón los huevos con el azúcar poniendo esto sobre el agua caliente agregarle la harina mezclada, con el chuño y el polvo Davis, se le pone la esencia de vainilla y la manteguilla derretida en un molde engrasado se pone al horno de temperatura moderada, dos arriba y 2 abajo.

### Torta de cocos Carmen

Cantidades. - Harina de trigo 6 onzas y  $\frac{1}{2}$ : coco molida 2 onzas, azúcar 5 onzas  $\frac{1}{2}$ , 2 huevos bien batidos, royal una cucharadita, leche lo necesario como para que la masa, este bien suelta.

Modo de hacer. - Se bate la manteguilla con el azúcar bien molida y en seguida se le pone todos los demás ingredientes, se le puede añadir si se desea 1 onza  $\frac{1}{2}$  de guindas

### Biscocho Sra Constanza

4 huevos 2 tazas de azúcar 2 tazas

Preparación. - Batir en un tazón los huevos con el azúcar poniendo esto sobre el agua caliente agregarle la harina mezclada, con el chuño y el polvo Davis, se le pone la esencia de vainilla y la manteguilla derretida en un molde engrasado se pone al horno de temperatura moderada, dos arriba y 2 abajo.

### Torta de cocos Carmen

Cantidades. - Harina de trigo 6 onzas y  $\frac{1}{2}$ : coco molido 2 onzas, azúcar 5 onzas  $\frac{1}{2}$ , 2 huevos bien batidos, royal una cucharadita, leche lo necesario como para que la masa, este bien suelta.

Modo de hacer. - Se bate la manteguilla con el azúcar bien molida y en seguida se le pone todos los demás ingredientes, se le puede añadir si se desea 1 onza  $\frac{1}{2}$  de guindas