

con salsa muselina.

5 c de manteguilla - 4 yemas, 1 c sal - $\frac{1}{2}$ c de jugo de limon.
4 ch de agua - 1 cucharada de crema batida - pimienta

Se baten las yemas con el agua al baño maria hasta
q levante más se le agrega gradualmente la manteguilla
se bate mucho para q tome consistencia se le echa el
limon al ultimo la crema batida.

Nogada. 12 nueces - peladas y molidas - la miga de
pan blanco - 1 taza crema sal y pimienta

Se hace con almendras y en vez de crema se le
pone manteguilla -

Salsa de nueces. $\frac{1}{2}$ k nueces, 1 limon la miga de
1 pan. sal pimienta

Se muelen las nueces con el pan remojado se le
agrega el jugo de limon y se sazona.

Queda color lila - para carnes y pucheros.

Galletas - $\frac{3}{4}$ de almendras - 1 taza azucar - $\frac{1}{4}$ de harina
5 claras. Se muelen las almendras con el azucar se di-
suelve con las tres claras. Se vacia la harina cernida

se añaden las 2 claras restantes batidas a nieve.
Se pone al horno suave despues de formar las galletas
 $\frac{1}{2}$ taza almendras molidas $\frac{1}{2}$ de azucar flor, $\frac{3}{4}$ de
manteguilla. 1 taza de harina, 1 huevo.
Se mezcla las almendras molidas con el azucar y el
huevo se le agrega la manteguilla se bate como

con salsa muselina.

5 c de manteguilla - 4 yemas, 1 c sal - $\frac{1}{2}$ c jugo de limon
4 ch de agua - 1 cucharada de crema batida - pimienta
se baten las yemas con el agua al baño maria hasta
q levante más se le agrega gradualmente la manteguilla
se bate mucho para q tome consistencia se le echa el
limon al ultimo la crema batida.

Nogada. 12 nueces - peladas y molidas - la magia de
pan blanco - 1 taza crema sal y pimienta

Se hace con almendras y en vez de crema se le
pone manteguilla -

Salsa de nueces. $\frac{1}{2}$ k nueces, 1 limon la miga de
1 pan. sal pimienta

Se muelen las nueces con el pan remojado se le
agrega el jugo de limon y se sazona.

Queda color lila - para carnes y pucheros

Galletas - $\frac{3}{4}$ de almendras - 1 taza azucar - $\frac{3}{4}$ de harina
5 claras - Se muelen las almendras con el azucar se di-
suelve con las tres claras - Se vacia la harina cernida
se añade las 2 claras restantes batidas a nieve.

Se pone al horno suave despues de formar las galletas
 $\frac{1}{2}$ taza almendras molidas $\frac{1}{2}$ de azucar flor, $\frac{3}{4}$ de
manteguilla. 1 taza de harina, 1 huevo

Se mezcla las almendras molidas con el azucar y el
huevo se le agrega la manteguilla se bate como

crema se le agrega la harina
Se engrasa la lata y se extiende horno suave
Se cortan las galletas ya cuando estén frías
Se pegan si desea con mermelada quedan como
sandwich.

Queso - $3\frac{1}{4}$ taza mantequilla - batida - 2 cucharadita de sal
2 cucharadas queso parmesano - 2 tazas de harina, $\frac{1}{2}$ taza
de leche - Se amasa la grasa con la harina se le agrega
el queso rallado y leche - Se fusca bien fino - se hacen
las galletitas en latas engrasadas. horno caliente.

3 c mantequilla - 3 miel de abeja - $\frac{1}{2}$ c royal - 1 huevo.
 $\frac{1}{2}$ harina - 1 c. jengibre - se bate la mantequilla se le
agrega la miel y el huevo se bate se mezcla la harina
con jengibre y se mezcla con los ingredientes se saca
a una tabla se corta como uno desea - horno 20 minutos
Oblas de Nuez - $\frac{1}{2}$ taza de mantequilla $\frac{1}{2}$ taza azúcar - $\frac{1}{2}$ de
leche - nueces picadas - 1 taza de harina $\frac{1}{2}$ c vainilla
se bate el azúcar y la mantequilla se le añade la leche
harina y vainilla - Se pone a las latas por cucharadas
antes de poner al horno se rocian con nueces picadas -
6 - 6 m - horno -

Tejas - 4 claras - $\frac{1}{2}$ lb. almendras - 1 taza azúcar molida - 1
ch de harina - 1 gota vainilla - Se juntan las almendras mo-
lidas con todo y se bate con cuchara de madera se
pone en latas enmantequilladas. por cucharaditas se
estirde. deben quedar redonditas y cocinar en horno suave.
estando calientes se doblan en palo redondo para que
queden como tejas.

crema se le agrega la harina

Se engrasa la lata y se extiende horno suave

se cortan las galletas ya cuando estén frías

se pegan si desea con mermelada quedan como

sandwich

Queso - $3\frac{1}{4}$ taza mantequilla - batida - 2 cucharadita de sal

2 cucharadas de queso parmesano - 2 tazas de harina, $\frac{1}{2}$ taza

de leche - Se amasa la grasa con la harina se le agrega

el queso rallado y leche - Se fusca bien fino - Se hacen

las galletitas en latas engrasadas. horno caliente

3 c mantequilla - 3 miel de abejas. $\frac{1}{2}$ c royal - 1 huevo

$\frac{1}{2}$ harina - 1 c jengibre - se bate la mantequilla se le

agrega la miel y el huevo se bate se mezcla la harina

con jengibre y se mezcla con los ingredientes se saca

a una tabla se corta como uno desea - horno 20 minutos

Oblas de nuez - $\frac{1}{2}$ taza de mantequilla $\frac{1}{2}$ de azúcar - $\frac{1}{2}$ de

leche. nueces picadas - 1 taza de harina $\frac{1}{2}$ c vainilla

se bate el azúcar y la mantequilla se le añade la leche

harina y vainilla - Se pone a las latas por cucharadas

antes de poner al horno se rocian con nueces picadas -

8 - 6 m horno.

Tejas - 4 claras - $\frac{1}{2}$ k. almendras. 1 taza azúcar molida 1

ch de harina. 1 gota de vainilla - Se juntan las almendras mo-

lidas con todo y se bate con cuchara de madera se

pone en latas enmantequilladas. por cucharaditas se

estirde. deben quedar redonditas y cocinan en horno suave.

estando calientes se doblan en palo redondo para que

queden como tejas