

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 manteguilla - 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. manteguilla - 3 miel de abeja - $\frac{1}{2}$ c. royal - 1 huevo.
 $\frac{1}{2}$ harina - 1 c. genjibre - se bate la manteguilla se le
agrega la miel y el huevo se bate se mezcla la harina
con genjibre 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 manteguilla $\frac{1}{2}$ taza azúcar - $\frac{1}{2}$ de
leche - nueces picadas - 1 taza de harina $\frac{1}{2}$ c. vainilla
se bate el azúcar y la manteguilla 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
c. 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 cucharadela se
extiende. 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 manteguilla - 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. manteguilla - 3 miel de abejas. $\frac{1}{2}$ c. royal - 1 huevo

$\frac{1}{2}$ harina - 1 c. genjibre - se bate la manteguilla se le

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

con genjibre 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 manteguilla $\frac{1}{2}$ de azúcar - $\frac{1}{2}$ de

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

se bate el azúcar y la manteguilla 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 cucharadela se

extiende. deben quedar redonditas y cocinan en horno suave.

estando calientes se doblan en palo redondo para que

queden como tejas