

de almendras bien molida y se bate bien hasta que se ponga blanco y en consistencia de masa, calentando un poquito en el fuego, de ésta masa se hacen los masapones y figuras que uno guste, manejando la masa con polvos finos de azucar y agua con clara de huevo batido, los masapones y figuritas se horan sobre obleas blancas y se pondrá al horno

### Peditos de Monja

Comere una botella de agua potable hagase hervir en una olla con un trozo competente de azucar y algunos pedazos de cascara de limon, luego que el agua haya tomado un poco del gusto del limon se le

de almendras bien molidas y se bate bien hasta que se ponga blanco y en consistencia de masa, calentando un poquito en el fuego, de ésta masa se hacen los mazapanes y figuras que uno guste, manejando la masa con polvos finos de azucar y agua con clara de huevo batido, los masapones y figuritas se harán sobre obleas blancas y se pondrá al horno

### Peditos de monja

Tomesé una botella de agua potable hagase hervir en una olla con un trozo competente de azucar y algunos pedazos de cascara de limon, luego que el agua haya tomado un poco del gusto del limon se le

incorpora con harina de trigo pasado por un Tamiz fino en la cantidad que vaste como para que represente una masamorra de regular espesor cuidando de removerla constantemente con un cucharon de palo, y que la incorporacion se verifique paulatinamente para evitar las induraciones que suele hacerse en la harina, cuando ésta se hecha en gran porcion; cuando la masa esté bien cocina, héchesele 8 huevos verificandose la incorporacion, de modo que cada huevo se mescle con la masa completamente, en seguida prepárese una sartén con manteca y pongase en ella en pequeñas porciones la masa con una cucharilla de palo y friase a fuego lento, bañandolas constantemente con la manteca derretida, y estando los buñuelos bien dorados saquesé a una fuente

incorpora con harina de trigo pasado por un tamiz fino en la cantidad que vaste como para que represente una masamorra de regular espesor cuidando a removerla constantemente con un cucharon de palo, y que la incorporación se verifique paulatinamente para evitar las induraciones que suele hacerse en la harina, cuando ésta se hecha en gran porcion; cuando la masa esté bien cocina, héchesele 8 huevo verificandose la incorporacion, de modo que cada huevo se mescle con la masa completamente, en seguida prepárese una sartén con manteca y pongase en ella en pequeñas porciones la masa con una cucharilla de palo y friase á fuego lento, bañandolas constantemente con la manteca derretida, y estando los buñuelos bien dorados saquesé a una fuente

y bañado con miel o almivar sirbase a la mesa.

### Quesadillas

A 65 claras de huevos bien batidos se ponen 3 lb. de azucar molida una libra de harina floreada de trigo, una libra de harina de maiz blanco, escasas estas libras, una libra de queso rallado, una narigadita de canela y otra de clavo molido. Todo lo que se incorporará bien ya hechará en cajitas pequeñas para poner al horno juntamente que el pan.

### Ensalada de naranjas

Tómese las naranjas necesarias para llenar una fuente, córtese en 4 cada naranja, cuidando de no quitarles las cascarras, y aderesarse en una fuente con azucar bien molida, cogñac o ron.

Y bañado con miel o almivar sirbase a la mesa.

### Quesadillas

A 65 claras de huevos bien batidos se ponen 3 lb de azucar molida una libra de harina floreada de trigo, una libra de harina de maiz blanco, escasas entre libras, una libra de queso rallado, una narigadita de canela y otra de clavo de molido. Todo lo que se incorporará bien y se hechará en cajitas pequeñas para poner al horno juntamente que el pan.

### Ensalada de naranjas

Tómese las naranjas necesarias para llenar una fuente córtese en 4 cada naranja, cuidando de no quitarles las cascarras y aderesarse en una fuente con azucar bien molida, cogñac o ron.