

y una cuchara de las de to-
mar sopa, con manteca
se incorpora todo esto bien
y se extiende la masa en
una tabla o mesa con un
bolillo, y se hacen los pas-
teles, despues se frié en fuego
lento es muy rico

Pastel de cien ojas 100
Con mantequilla

Cantidades

Harina 3 libras
Mantequilla 1 libra y $\frac{1}{2}$
Azucar molida 2 on.
Sal molida 2 on.
Una copa de aguardien-
te de un buen italia
Agua una botella de

y una cuchara de las de to-
mar sopa, con manteca
se incorpora todo esto bien
y se extiende la masa en
una tabla o mesa con un
bolillo, y se hacen los pas-
teles, despues se frié en fuego
lento es muy rico
Pastel de cien ojas
con mantequilla

Cantidades

Harina 3 libras
Mantequilla 1 libra y $\frac{1}{2}$
Azucar molida 2 on.
Sal molida 2 on.
Una copa de aguardien-
te, de un buen italia
Agua una botella de

las de cerbeza y 6
yemas. — *Todo esto*
se incorpora con 1^{on}.
de mantequilla, des-
pues se hace que la ma-
sa duerma dos o tres
horas y despues se soba
con un bolillo con la
libra y media de man-
tequilla, despues se
corta la masa en redon-
do y se le pone fruti-
llas, platanos o manza-
nas tajadas en rode-
las, y se le espolvorea
con bastante azucar
molida y se ponen al
horno, despues de que

las de cerveza y 6
yemas. Todo esto
se incorpora con 1 on.
de mantequilla, des-
pues se hace que la ma-
sa duerma dos o tres
horas y despues se soba
con un bolillo con la
libra y media de man-
tequilla, despues se
corta la masa en redon-
do y se le pone fruti-
llas, platanos o manza-
nas tajadas en rode-
las, y se le espolvorea
con bastante azucar
molida y se ponen al
horno, despues de que

saquen el pan. Estos
pasteles se ponen al hor_
no en latas sobre pape_
les. Para que estos
pasteles salgan buenos,
es indispensable que des_
pues de sobar la masa
con un bolillo se doble
la masa en cuatro se
deja reposar 5 cinco mi_
nutos; esta operacion se
repite las veces que
uno quiera

OSTIONES.

Se hacen seis
huevos de los cuales

saquen el pan. Estos
pasteles se ponen al hor_
no en latas sobre pape_
les, para que estos
pasteles salgan buenos,
es indispensable que des_
pues de sobar la masa
con un bolillo se doble
la masa en cuatro se
deja reposar 5 cinco mi_
nutos; esta operacion se
repite las veces que
uno quiera