

Si un poquito mas, Tres libras (3lb)
de azucar, un vasito de vino y
otro de aguardiente, todo esto se
soba muy bien y se hacen los
viscochos, los que se colocan en
una tabla hasta que maduren
en 4 ó 5 horas, entonces se po
ne al horno juntamente que los
panes, antes de ponerlos a madu
rar se espolvorea con ajonjolí.
Se advierte que si la masa
está aguanosa se le pondra
la porcion necesaria de harina
para que esté buena la masa.

Viscochos Ingleses
A 12 yemas y 6 claras bien batidas an_
bas cosas separadamente, se mesclan con
1lb. y 14 on de arina, 15 on de azucar,

ó un poquito mas, tres libras (3lb)
de azucar, un vasito de vino y
otro de aguardiente, todo esto se
soba muy bien y se hacen los
viscochos, los que se colocan en
una tabla hasta que maduren
en 4 ó 5 horas, entonces se po
ne al horno juntamente que los
panes, antes de ponerlos a madu
rar se espolvorea con ajonjolí.
Se advierte que si la masa
está aguanosa se le pondra
la porcion necesaria de harina
para que esté buena la masa.

Viscochos ingleses

A 12 yemas y 6 claras bien batidas an_
bas cosas separadamente, se mesclan con
1 lb. y 14 on de arina, 15 on de azucar,

1/3 lb de mantequilla, 4 on de almendras
y un poco de azar, se hacen los
viscochos y se hornean.

Viscochos de Cuchara

Se baten 6 ú 8 huevos según se quiera,
las claras y yemas separadamente, para cada
huevo se pone una cucharada de azúcar y
otra de almidon de Trigo, se mezcla todo y se
pone al horno en forma de suspiros a medio
sacar el pan.

Ronpe dientes á la Francesa

Se pone 1 lb. de arina y 1/2 lb. de azúcar,
8 claras de huevos, 1 lb. de almendra
picadas, El azúcar se refriega en 2
limones antes de molerla, todo esto
se mezcla y se hace una masa, los
huevos se batiran un poco antes de
mezclados: esta masa se estiende con un

1/3 lb de mantequilla, 4 on de almendras
y un poco de azar, se hacen los
viscochuelos y se hornean.

Viscochos de Cuchara

Se baten 6 ú 8 huevos según se quiera,
las claras y yemas separadamente, para cada
huevo se pone una cucharada de azúcar y
otra de almidon de trigo, se mezcla todo y se
pone al horno en forma de suspiros a medio
sacar el pan.

Ronpe dientes á la Francesa

Se pone 1 lb. de arina y 1/2 lb. de azúcar,
8 claras de huevos, 1 lb de almendra
picadas, El azúcar se refriega en 2
limones antes de molerla, todo esto
se mezcla y se hace una masa, los
huevos se batiran un poco antes de
mezclados: esta masa se estiende con un