

ARENA Y C^{IA}
MÉXICO.

Av. del 16 de Septiembre N° 43.
Ap. Post. 881
Tel. Eric. 3956.



PAPELES, SOBRES,
LIBROS EN BLANCO
COPIADORES
PARA
CARTAS &
IMPRESA

DEPÓSITO DE
LOS ACREDITADOS
LAPICES
MARCA F&G PENCIL CO.
DE NUEVA YORK.
ENCUADERNACION

FABRICA DE SOBRES
Y LIBROS EN BLANCO.

SERIE N^o 82

4/295
3/110

Guadalupe Cossio y Soto.

Méjico.

Octubre 3 de 1915.

Bizcochos, Helados, Dulces
y otros.

CARMEN

Wild grizzly bear tracks

Wet ground

a
g
e
s
p
i

g
d
s
o

y
y
se

Bunuelos de molde (de J. Lezama).

8 yemas de huevo, se desvaratan en un cuartillo de leche, se le echa la harina necesaria para que quede como atole; se tiembla el molde en la manteca y luego se moja en la masa, se mete en la manteca bien caliente, se despegan y se voltean con un palito. Luego se revuelcan en azúcar.

Almantecado de canela.

2 cuartillos de leche, 1 libra de azúcar y $\frac{1}{2}$ onza de canela en polvo; se hiere y después de fria se le mezclan 8 yemas de huevo meneando bien, luego se vuelve a hervir hasta que espese como atole; se enfria y se hiela.

Granitos.

Dispuesta la preparación como la anterior y medio helada, se llenan los canutros, se tapan y se cubren las junturas con cera de campeche y se ponen en la nevera para que acaben de cuajar.

Cortillitas de Marina (de la Srita Cadena).

½ K. mantequilla se bate durante una hora, luego se le incorpora una taza de agua de tequezquite asentado, se sigue batiendo; se le pone una cucharadita de sal y azúcar al gusto, luego se le incorpora 1 K. de harina y se sigue batiendo; se hacen bolitas se aplastan, se barnizan con leche y se meten al horno.

Pasta de damas.

A cuatro libras de azúcar molida se echan 32 huevos, una libra de almendra molida y una copa de agua (con que se baja del metate) y 4 onzas de mez limpia; se pone al fuego y se le da punto de cajeta.

Mermelada de perón.

Se limpian los perones, se cuecen en agua, se pasan luego por tamiz de alambre galvanizado, y se pone al fuego para que consuma; después se echa en almíbar de punto alto, se deslicé esta pasta y se pone al fuego sin dejar que hierva. Para cada libra de fruta así preparada se necesitan veinte onzas de almíbar.

Puding de naranja.

Se hierven seis cuartillas de leche con azúcar suficiente, y una poca de canela; estando fría se mezcla con 6 onzas de mantequilla, 12 yemas, pasas, almendras, piñones y una tarta de bizcocho molida; se le agrega una cascara de naranja de China rayada, y en una budinera untada con mantequilla se deja cuajar a dos fuegos y se adorna después por encima.

Compota de peras.

Con 1½ libras de azúcar se hace almíbar de puro to regular; estando frío se ponen en él 12 peras bergamotas cocidas y limpias, se ponen a fuego lento hasta que las penetre bien la miel; se separan de esta se mezcla con un cuartillo de natillas frescas, se batén ambas cosas y se vuelven a colocar las peras allí para que den otro hervor, despues se sirvan en la compotera y se polvorean con canela.

Caramelos de café.

Se funde ½ libra de azúcar en polvo en dos onzas de mantequilla durante 10 minutos agregandole

H

medio cuartillo de café fuerte y otro tanto de leche cruda. Todo esto se deja al fuego hasta que tome punto de bola en agua. Se puede poner en vez de café dos onzas de chocolate en pasta. Se vacía cuando está de punto en un plato untado de mantequilla y después se cortan los caramelos antes que acabe de enfriar y se voltean para que no se peguen.

Mermelada de durazno.

Mondada una docena de duraznos, se cortan en gajitos delgados y se cuecen con 12 onzas de azúcar para cada libra de fruta, y cuando esté próxima a tomar su punto se le mezclan unas 2 ó 3 almendras amargas bien molidas.

Galletina de naranja.

En poca agua, se hace miel con $\frac{1}{2}$ libra de azúcar a que tome punto de bola, se disuelve una onza de gelatina en $\frac{1}{2}$ cuartillo de agua hirviendo, se exprimen naranjas dulces hasta completar $\frac{1}{2}$ cuartillo de jugo; se mezclan 4 yemas y 4 claras de

huevos bien disueltas; se revuelve todo violentamente, estando la gelatina y la miel lo más caliente que se pueda y para que el huevo no se cuaja, mientras una persona lo está echando, otra muere sin cesar, e inmediatamente se cuela por cedazo grueso y se vacía en el molde.

Gelatina de Fresa.

Para $\frac{1}{2}$ K. de fresa, $\frac{1}{2}$ K. de azúcar en polvo fino, 4 huevos y 30 gramos de gelatina: Se batirán muy bien las yemas y poco a poco se les irá poniendo el azúcar; se sigue batiendo hasta que haga los ojos; se agrega el jugo de la fresa que se tendrá ya colado; luego las claras batidas a nieve, y por último la gelatina disuelta en una poquita de agua; se incorpora violentamente y cuando ya quiere cuajar, se vacía en el molde sin dejar de mover antes de cecharla para que no se asiente. Si se quiere se le pone cognac y marasquino.

Crema de maney.

Se endulza leche y se espesa con almendras molidas; se le creme el maney por un ayate de cerda y se le pone al fuego hasta que tome punto de crema.

Pastel de huevos.

Se toman huevos en proporción del número de personas que han de comerlos luego la tercera parte de buen queso y un trozo de manteca, como la sexta parte de peso de los huevos. Se rompen y batén los huevos en una cacerola; se añade la manteca, el rallado si es anejo y picado muy menudo si es fresco; se pone la cayuela en la lumbre y se mueve con una cuchara, hasta que todo se espese, se le añade sal. Si el queso es fresco, se echa en suficiente cantidad, pues siempre debería sobresalir.

Dulce de ciruela pasa.

En un cazo se ponen 300 gr. de azúcar y $\frac{1}{2}$ litro de agua, cuando comienza a hervir se espuma y se pasa la miel por una serví-

Mota humeda; 400 grs. de canellas pasas se lavan, se les quita el hueso y se echan en la miel preparada. Se le agrega un octavo de litro de buen vino tinto y se deja cocer hasta que se consuma.

Empanadas de masa de polvorón.

$\frac{1}{2}$ libra de mantequilla se bate hasta que este como turró, se le ponen 3 yemas de huevo y 1 cajeta de Jerez, se le va echando harina hasta que se despegue de la cazuela y se pueda palotear para extenderla; se sellan del dulce que se quiera, se doblan en forma de empanadas y se cuecen en horno. Por encima se espolvorean con azúcar y canela.

Biscocho alemán.

Se pone a derretir al vapor de una olla $\frac{1}{2}$ libra de mantequilla; cuando está se bate hasta que se enfria y se le agregan 4 onzas de harina y 6 onz. de almíbar molido y

tamizado; 4 onz. de azúcar molida, un polvo de cardamomo y un polvito de tequesquite. Se baten 8 yemas como para huevos reales y las claras como para ~~timón~~; se junta todo y se bate hasta que hace ojos. Se untá el molde con mantequilla y polvo de harina y se llena cociendo en horno bien caliente.

Dulce de leche con mantequilla.
A 1 cuartillo de leche dos yemas de huevo y 4 onz. de azúcar. Se hace miel con la azúcar y se da punto de bola. Ya se tendrá la leche con la yemas, se junta con la miel y cuando se le ve el fondo al cazo se le pone la mantequilla al gusto. Se vacía en el plato y ya que está tibia, se le pone polvo de azúcar y se dora.
Esta repetido en la pagina #45.

Crema de chocolate.

2 $\frac{1}{4}$ litros de leche, 1 libra de azúcar, tres yemas de huevo 2 tablillas de chocolate raya

Macto. — Despues de hervida y fria la leche, se le ponen la azucar y las yemas disueltas antes en una poca de leche, se pone en la lumbre, meneandola continuamente y se le echa el chocolate poco a poco. — Cuando se empieza a ver el fondo del cazo, se aparta y se sirve en copas o en plato.

Se hiere leche con canela y azucar al gusto; se batiran mas claras como para turrion y se van echando en la leche por cucharadas batiendolas bien con la leche; se sacan y se colocan en un plato: a la leche se le ponen las yemas y se dejan tomar el punto de crema poniendole encima y se ponen a dos fuegos adornandose con choclos y gragea.

Membrillos jaleados.

Se parten a lo largo los membrillos, se descorazonan, se mondan y se echan en agua fria con sal por un rato, despues se sacan, se lavan y se ponen a cocer en agua hirviendo con una

rebanada de carne de aguayón; ya que están
bifos, se escurren para echarlos en la miel a
que se conserven hirviendo a fuego lento. Bien
conservados se sacan y se ponen en el plató
colocandolos boca abajo; a la mitad se le agre-
ga un poquillo de agua hervida con los cora-
zones y colada y se deja hervir hasta que es-
pese; después se le echa a los membrillos. Si se qui-
re se les pone una bolita de pasta de almendra u
otra en el hueco de los corazones.

Chongos Zamoranos. +

En una cazuela nueva, pero ya quemada, se
ponen 6 litros de leche cruda. En una cucharada
de agua tibia, se deshace $\frac{1}{2}$ pastilla de cuajar; se
coloca la cazuela encima de la hornilla caliente; pero en
sin brasas, sólo con unos cizquitos para conservar
el calor: no debe hervir ni calentarse mucho.
No se vuelve a mover la leche ni a tocarse la
cazuela hasta que la cuajada esté bien forma-
da desprendida y nadando en el suero. En-
tonces se parte en cuadros o rombos con un

están encuñillo sin sacarse de la cazuella y en cada
 lá tricito, clavárese rajitas de canela. Por las
 Bien endeburas que quedan se van poniendo la
 azúcar en polvo (750 gr.). Entonces se pone
 Buen fuego en la hornilla; y se vuelve a la
 cora lumbre la cazuella, dejese hervir hasta que la
 miel haya tomado una buena consistencia
 y el chongo este bien penetrado; pero que no
 tomen color amarillento.

Conserva de fresa y framboesa.

Un kilo de fresa ó fresón y $\frac{1}{2}$ k. framboesa, 2 k.
 se de azúcar. Se hace el almíbar de medio punto
 se le echan las fresas y las framboesas á conservar,
 viéndose cuando están se sacan de la miel y se ponen
 en la conservera y se deja la miel tomar punto
 alto. Para hacerlas con crema, se conservan
 hr. y a la miel se le incorpora $\frac{1}{4}$ de litro de crema,
 la 100 gr. de almendra molida y 2 yemas, se vuel-
 van al fuego á que tiene punto de crema y
 se echa sobre las fresas.

Pastel de ciruela.

250 gr. de azúcar granulada, 250 gr. de harina tamizada, 50 gr. de mantequilla fundida y 10 huevos.

En una cazoleta de barro hondo se ponen 8 yemas y dos huevos enteros, se agitan con un batidor de alambre y cuando haga ojos la pasta se le agrega la harina tamizada, mezclandola poco a poco, sin batir, únicamente revolviendo; después se baten las claras por separado y cuando estén muy altas se mezclan a la pasta de las yemas, agregandole la mantequilla derretida; se engrasan con mantequilla los moldes cuadrados y se polvorean de harina se echa la pasta y se meten a horno regular: tarda en cocer 70 minutos. — Al dia siguiente se rebana y se pone entre capa y capa, dulce de ciruela, manzana ó camote. — Los moldes se llenan has la mitad. — Se les puede poner vainilla ó limón.

Bollitos.

Se ponen en una soperá, $\frac{1}{2}$ K de harina, un

vaso de leche, 4 huevos, $\frac{1}{4}$ K de azúcar melida, 50 gr. de manteca, 11½ gr. de Royal y $2\frac{1}{2}$ de sal; todo esto se bate, hasta que hace burbujas, y se van poniendo una cucharadita de esta masa en cada molde engrasado y se meten al horno.

Galletas faciles.

Se pesan 4 huevos y el peso que den debe ser igual al de la harina y al de la azúcar; se mezcla todo perfectamente ayudado de una poca de leche y una cucharadita de Royal. Se van poniendo cucharaditas en las hojas, procurando que queden redondas y que la masa no esté aguada, porque se corren.

Bizcochos de Paris.

Ingredientes: 400 gr. harina, 150 gr. mantequilla, 150 gr. de azúcar, una cucharadita de Royal, $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal y 5 huevos.

Se mezcla primero la mantequilla con la azúcar, se van poniendo de uno en uno los huevos, se mezcla este con la harina violentamente añadiéndole la sal y el Royal; si queda dura la pasta se le pone una poca de leche. Se toman con

una cuchara pedacitos de la masa y se ponen en los moldes engrasados, debiendo quedar los bizcochitos muy chinitos: se les pone encima azúcar granulada, pasas ó almendras y se meten en horno bien caliente.

Fostadas zwieback.

Ciernanse 250 gr. harina, tres cucharaditas de polvos Royal y $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal. — En una vasija se ponen 250 gr. de mantequilla y $\frac{1}{2}$ tazita de azúcar en polvo, se mezcla esto y se van incorporando uno a uno 3 huevos enteros y 2 yemas y un cuarto de litro de leche, incorporando después la harina tamizada gradualmente, para hacer una pasta poco firme; se vierte en moldes engrasados y se cuece en horno templado. Despues de cocido se saca del molde y al dia siguiente se corta en rebanadas de dos centímetros de grueso, que se tuestan en el horno.

Galletas saladas de Hamburg.

Harina de maiz 250 gr; harina de trigo 450 gr, polvos de Royal, 2 $\frac{1}{2}$ cucharaditas bien llenas y una cucharadita de sal molida; se pone todo en

una mesa, se mezcla y se agregan 4 huevos enteros, más 4 yemas, 3 cucharadas de mantequilla y 1 de manteca, ambas derretidas, pero sin que estén calientes, muy calientes; se amasa a formar una masa firme que se extiende con rodillo quedando de poco más de 1 centímetro de gruesa, cortando los cuadros con moldes pequeños, se barnizan con clara de huevo, se espolvorean con sal en grano delgado y comino, se ponen en hojas engrasadas y se cuecen en horno caliente.

Galletas marinadas.

Una libra de harina se amasa con 5 onzas de azúcar molida, 2 de manteca, la rasparía de 2 limones verdes, 4 huevos, (dejando de poner una clara), y 2 cucharaditas de Royal; se revuelve y se le van poniendo chorritos de leche y de cuando en cuando se untan las manos de manteca para que no se pegue, y se mta también la masa hasta que queda suave; se extiende con el rodillo, dejándola más bien delgada y se cortan rectangulos, se ponen en hojas enharinadas.

dadas y se cuecen; ya cocidas se sacan del horno un momento y se les pone encima un poquito de merengue, que se habrá hecho con la clara que se dejó y azucar la necesaria exprimiéndole el jugo de $\frac{1}{2}$ limón y se vuelve a meter al horno para dorarlas un poco.

Galletas de soda con queso.

En un platoondo se batén hasta que se mezclen, 3 cucharadas de mantequilla y 1 de mostaza francesa; con esto se untan las galletas de soda que se les pone encima bastante queso Gruyère, Chéster ó de Holanda, rallado, quedando mejores con el primero. Despues se ponen en lata y se meten al horno templado para que doren ligeramente y se funda el queso.

Salporitas de cacahuaztle.

(de Candelaria Vélez).

A una libra de harina de cacahuaztle se le mezclan 4 yemas crudas, 4 onzas de azucar en polvo, 4 de manteaca sin des-

retir y si no queda suave la masa con ésta cantidad, se le echará más hasta que quede suave y tantita sal molida, todo se amasa bien y se hacen las salpocitas como galletas, que se cuecen en horno templado.

Pasta de almendras.

Se pelan 200 gr. de almendras dulces remojadas en agua caliente, y se machacan con 200 gr. de azúcar y una cascara de limón. Se agregan 70 gr. de fécula de papaya, cuatro claras de huevo y cinco yemas, un mero ligero polvo de sal.

Se batirán las claras sobrantes hasta convertir las en espuma, y se mezcla con la preparación: se engrasa un molde, se le pone la pasta y se mete al horno a fuego lento durante una hora.

Dulce de coco y almendra.

Se hace miel con 2 t. de azúcar y se tralla un poco y se pone al fuego y cuando esté el coco

como cristales, se le agrega $\frac{1}{2}$ libra de almendra pelada y molida y 4 yemas de huevo, cuando ha hervido un poco se aparta y se van poniendo capas de pan rallado rebanado y mojado en vino jerez y una capa de pasta, la última ha de ser de pasta.

Jalea de fresa.

Se disuelve a fuego lento, en una poquita de agua, unos 15 gr. de gelatina. Se hace jalea con 500 gr. de azúcar y una pequeña cantidad de agua, retirándose del fuego al primer hervor. Se mezclan ambas disoluciones y se agrega el jugo de 250 gr. de fresas tazadas; se coloca en un molde la pasta y se deja caer en un sitio frío.

Compota de manzanas.

Se mordan y se cortan en cuartos las manzanas, no muy maduras y bien sanas. Se disuelve al fuego, azucar en agua, en la proporción de un vaso de ésta por cada 100 gr. de aquél, añadiendo un poco de zumo de limón.

Se incorporan los cuartos de manzanas, se deja cocer y se colocan en la compotera. - Se reduce el jarabe y se vierte sobre las manzanas.

Compota de durazno.

Se ponen 300 gr. de azúcar en $\frac{3}{4}$ de litro de agua, cuando comienza a hervir se espuma con un paño húmedo. Se mordan los duraznos grandes y maduros, cada uno después de limpio se pica con un clavo y se van poniendo en el jarabe; se ponen a cocer a fuego lento, hasta que el jarabe quede reducido a la cuarta parte. Se deja enfriar en la misma cacerola y después se vacía en la compotera.

Galletas para té.

Para 1 libra de harina, $\frac{1}{2}$ libra de mantequilla. En una taza de agua tibia se pone sal del mar, suficiente; con esta agua se junta la harina y la mantequilla, se le va echando el agua poco a poco, se amasa

muchos y se extiende a dejarla del grueso de un cigarrillo. Se cortan las galletas; se pican, se ponen en latas y se meten al horno tibio. Si se quiere se barnizan con huevo.

Biscochitos de mantequilla (de la ^Gabrielita).

1 libra de harina flor, 4 yemas de huevo, 10 onzas de mantequilla, el zumo de 2 buenas naranjas, 5 onzas de azúcar molida: Se incorpora todo y se amasa hasta que despegue de la mesa, luego se hacen los biscochitos y se meten al horno.

+ Alfajores de regalo. (de la ^Gabrielita).

A 1½ libra de azúcar con un cuartillo de miel virgen todo clarificado, se le da el punto de hebra pero gorda, se tienen como 18 biscochos los cuales mastajados y servidos para quitar el polvo; se trastiran 4 onzas de almendra en el comal y se mastajan en el metate echandole polvo del sácerito para que no se aceite; ya se tiene prevenido

un poco de ajonjoli tostado, nueces limpias sin huesos, y se muela una poquita de canela y un poco de clavo; se baja el cazo de la lumbre y se revuelve todo esto y luego se vacia en los platitos si en oblaas.

+ Duraznos (de mi madrina).

Se lavan y sin limpiarlos se pican con un tenedor por todas partes y se echan en nuel de piloncillo para que se conserven a fuego suave durante varios días y cuando estan bien concentrados y secos, se ponen a secar en la red, volteandolos todos los días hasta que esten bien secos y se guardan en botes como ciruelas pasas.

+ Dulce de Priscos.

Se limpian y se parten por mitad y se acomodan en una cazaña tortera, con el hueco para arriba, se muela azucar con 2 o 3 almendras de los mismos duras -



nos y se les echa encima; se ponen tapados en una hornilla con resollo y lumbre encima, pero muy poquita. Se dejan cocer lentamente y cuando estén se les echa un poco de Cognac y se vacian.

Rosquitas de Maicena. (V. de la Rose).
250 grs. de maicena, 125 de mantequilla,
125 de azúcar, 2 huevos, 1 cucharada de
Royal.

Modo de hacerlas: Se bate la mantequilla con los huevos y la azúcar y cuando está espumada la pasta, se le pone la maicena, en la que se habrá incorporado el Royal, y cuando está bien incorporada se pone la pasta en la jeringa para hacer las rosquitas. Se ponen en latas engrasadas y se meten al horno.

(V. de la Torre). 12

Galletitas de naranja

450 grs. de harina, 230 de mantequilla bien batida, 3 yemas de huevo, 120 grs. de azúcar molida, 1 cucharadita de "Royal", la raspadura dura y el jugo de una naranja.

Modo de hacerlas: se cierne la harina con el "Royal"; se bate la mantequilla y se le ponen 3 yemas de huevo, batidas con el azúcar; se incorpora la raspadura y el jugo colado y luego la harina. Si la masa no queda suave se le pone más jugo de naranja.

Se sacan las rosquitas con jeringa, se colocan en hojas engrasadas y se meten al horno templado.

Rizcochitos de cerezas. (V. de la Torre).

300 grs. de cerezas, 100 de almendra, 175 grs. de mantequilla, 170 de harina, 75 de jíbaro de azúcar y tantita sal, 3 yemas de huevo.

Modo de hacerlos: Se pone en una cazuela la harina, el azúcar, la sal y la mantequilla, las yemas; se amasa hasta

#

que está suave, se hacen unas bolitas chiquitas, se aploman con la mano enharinada sobre la almendra pelada y picada, banizándolas antes con huevo cortado y en el centro se le pone a cada una una cereza entera. Se colocan sobre latas engrasadas y se meten al horno caliente.

Galletas de natillas. (V. de la Torre).

Harina 250 grs. azúcar granulada 250, nata de leche cocida 250, huevos enteros 2 yemas 1, "Royal" una cucharadita y la raspadura de un limón ó vainilla.

Modo de hacerlas.

Se bate en una cacerola con cuchara de madera, la nata con el azúcar, hasta formar una crema espesa; se le ponen los huevos y la yema, uno por uno, sin dejar de batir y en seguida la harina serrada con el "Royal" y se le pone la vainilla ó la raspadura del limón; se hacen las galle-

titas larguitas, en forma de zoletas, se ponen en latas engravidas y enharinadas y se meten al horno por 8 ó 10 minutos.

Camarones de almendra. (Vd. de la Torre).

175 grs. de almendra, peladas en frío y molidas, 175 grs. de azúcar glass, cermita, 115 de harina, 3 claras, 1 cucharadita de "Royal"; 100 grs. de almendra picada muy finamente, pelada en frío y 50 grs. de goma arábiga disuelta en agua.

Modo de hacerlos: se mezclan los ingredientes, menos la almendra picada ni la goma; se forma una pasta suave, se hace un taguito, se colocan sobre latas engravidas de mantequilla después de haberles puesto encima la almendra picada y dándole al rollito forma de media luna. Se ponen separaditos uno de otro, se barnizan con la goma y se meten al horno.

Galletas Francesas. (V. de la Llore).

Se amasan 225 grs. de harina, con 225 grs. de azúcar, $\frac{1}{8}$ de litro de leche, cocida y fría, 2 huevos, 75 grs. de mantequilla. Se forma una pasta suave, se extiende con el palote y se cortan las galletas de $\frac{1}{2}$ centímetro de grueso, se pican con un tenedor y se cuecen sobre hojas enharinadas, á fuego regular.

Vivis de fresas. (V. de la Llore.)

115 grs. de harina, $\frac{1}{8}$ de litro de agua, 1 onza rada de Royal; 50 grs. de mantequilla, y 28 ó 30 de mantequilla, conserva de framboesa ó chavacano 1 bote. (mermelada).

Modo de hacerlos: con todos los ingredientes se hace una masa suave; se extiende con el palote, delgada y se cortan con cortador redondo, chico, se ponen en latas y se cuecen en horno; después de cocidos se cubren con la mermelada, que puede ser también de ciruela pasa.

Pastelitos envinados. (V. de la Torre).

Se amasan 115 grs. de harina, con 1 cuchara radita de Royal, 50 grs. de mantequilla, 1 huevo, 2 yemas, 60 grs. de azúcar en polvo, y se forma una pasta suave. Se extiende la pasta de 1 centímetro de gruesa, se cortan y se ponen en hojas engrasadas y enharinadas; se cortan de 5 centímetros de largo por 2 de ancho, se untan con yema y se cuecen al horno regular. Se mojan en vino fériz, con jalea de grosella y se revuelven en azúcar granulada.

Para que chapen el vino, se ponen en las hojas enteras la pasta y con el cuchillo se señalan los pastelitos, se barnizan y cuecen y luego se parten. De esta manera quedan puestas las orillas y chapen bien el vino.

Pasteles englasados. (V. de la Torre).

Se amasan 115 grs. de harina con 60 grs. de azúcar, $\frac{1}{8}$ de litro de leche, cocida y fría, 1 clara de huevo, 50 grs. de mantequilla y una cuchara

radita de "Royal". Se forma una pasta suave, se palotea y se cortan los pastelitos, redonditos, encima se les pone clara de huevo con polvo de azúcar y se ponen en latas para meterlos al horno.

Pastelitos de naranja. (V. de la Corre).

Se amasan 115 grs. de harina con 60 grs. de azúcar, un huevo, una yema, 2 cucharadas de agua, la corteza de ~~una~~ naranja, 50 grs. de mantequilla y 1 cucharadita de "Royal". Se amasa todo hasta que está suave y se hacen los pastelitos en forma de caracoles. Se les pinta yema por encima, se ponen en latas y se meten al horno.

Choux à la crème. (V. de la Corre).

En una cacerola de peltre, se pone a hervir $\frac{1}{4}$ de litro de agua, con 100 grs de mantequilla. Cuando se ha disuelto la mantequilla se le ponen 150 grs. de harina y con una espátula

de madera se agita fuertemente para que no se haga bolas (dentro del fuego). Cuando ha secado completamente la pasta, y está tersa y casi fría, se le ponen 5 huevos uno por uno, batiéndolo hasta que se mezclan con la pasta antes de poner otro. Cuando se han puesto todos se pone la pasta en la bolsa y se van poniendo porciones sobre las latas y se cuecen al horno suave.

Ya cocidos y un poco fríos, se parten a la mitad, pero sin desprendérselas completamente y se rellenan con crema de vainilla ó con arroz de leche.

Bizcochitos de limón (V. de la Torre).

Harina 460 grs. manteca 230, huevos 3, azúcar 230 grs. raspadura de 2 limones.

Después de cernida la harina se le mezcla la manteca, las yemas y tantita agua de tequezquite, acentuada, una cucharadita de azúcar y la raspadura; se amasa nadamás a

#

revolver, se hacen los bizcochitos en forma de reguiletes, se ponen en latas entarimadas y se cuecen a horno regular; al sacarlos se revuelcan en azúcar.

Reventones o encanelados, de Acaxochitlán (de V. de la Torre).

460 grs. de harina de 1^a, 16 yemas de huevo, bien desclaradas, 100 grs. de azúcar, en polvo fino, 56 grs. de manteca, 10 cucharadas de alcohol absoluto y 8 de agua, 30 grs. de tequezquite blanco.

Modo de hacerlos: sobre la tabla se forman dos fuentes, con la harina, el tequezquite se disuelven en el alcohol y el agua, se deja asentar, se cuela y en una puquita de harina se pone un poco de ese alcohol y se amasa para ver si no se cuece la masa. Si se forma una hebra clínica es señal que está buena; pero si se estira la masa se rebaja con agua, hasta que esté como se desea: después se vierte

te en una de las presas y se amasa procurando que quede suelta la pasta; en la otra presa se ponen las yemas, sobre estas la azúcar y después la mantequilla; se revuelven bien y se va incorporando la harina y se van mezclando porciones de la otra pasta, hasta acabar de mezclar las dos: después que se mezclan las dos, se amasa bien hasta suavizarla y con un cuchillo se despegue de la tabla, pues siempre queda suelta y un poquito pegajosa.

De la mantequilla se aparta media onza y se forma una bola con la pasta se le manda por encima y se deja, destapada, por 2 horas, o un poco más.

Pasado ese tiempo se engrasa ligeramente las manos con mantequilla, se toma una porción, del tamaño de una yema, con la palma de la mano y los dedos cerrados se restrega

y se forma bola; luego se va haciendo dobleces de 1 pulgada, alargandola primero como quien bate chocolate, luego se vuelve a hacer bola y se vuelve a alargar y esto se repite, hasta que al hacerlo largo, esté tan suave que parece que se va a caer de las manos: entonces se forma una rosca, dejandole, al unirla una pulgada de cada extremidad para que revienten como fdo.

Si se quiere que revienten, a lo largo, se doblan por la mitad 2 ó 3 veces a lo largo.

Para freírlos se tendrá una cajuela de fondo ancho, no extendida, con 460 gr de mantequilla, templada, pues si está fría, salen pesados y poco reventados, y si está muy caliente, se doran luego y tampoco revientan.

Al echarlos en la mantequilla, se van al fondo, y luego salen a la superficie.

Con un palito redondo se voltean del otro lado y ya cocidos y reventados se van sacando de la manteca, se abri-
viese otro palito sobre la cazuela y
allí se ensartan, para que escuchen
un poco y no les dé el aire, más si
les da luego se cierran las reventadas.
Cuando escuchen bien se ponen sobre
una charola con papel de estraza,
para que dejen allí la manteca, y en
seguida se revuelcan en 400 grs. de
ayunar finamente molida, con 28 grs.
de canela: cuando la manteca
en que se frien está un poco negra
se les quita y se les pone nueva,
poniéndoles una moneda de plata,
lavada, para que no se requeme
pronto.

Paque (pastel) (Gra Winchellm.)
6 huevos, lo que pesan estos de
harina, y la misma cantidad de

azucar en polvo fino, mantequilla
la mitad de lo que pese la azucar,
y dos cucharadas de ~~Azúcar~~.

Se derrite un poquito la mante-
quilla y se le pone una cucharada
de azucar se incorpora y se le pone
un huevo, luego mas cucharadas de
harina, en seguida otro huevo y otra
pooco de azucar sin dejar de mo-
ver con una cuchara de madera
y de uno en uno todos los huevos
y echando poco a poco la azucar y
la harina hasta terminar: debe
hacerse esta operación cuando menos
en media hora y cuando esté se
pone en los moldes engrasados y cue-
nan molido. Debe quedar espesa
casi seca; pero si está demasiado
se le pone una poquitita de leche.

Galletas de sal (de la Sra. Windesel
mann)

1 huevo, 300 grs. de harina, 125 grs. de mantequilla, 2 cucharaditas de Royal y una poca de leche, y sal.

Se revuelve todo esto hasta hacer una masa bastante consistente, la cual se estiende con el palote, se cortan meditadas, se ponen en latas y se mete al horno que no esté muy fuerte de calor.

Panquecitos. (Nuffins). (Sra. Windeselmann)

300 gramos de harina, 2 huevos, 100 grs. de mantequilla, 100 grs. de azúcar en polvo, 2 cucharaditas de Royal.

El estilo americano de hacer estos es el siguiente: Se revuelve el Royal con harina, luego se le echan la mantequilla, los huevos, la azúcar y una poca de leche y se le raspa una poca de cascara de limón.

El otro estilo es sin el Royal, pero la masa hay que batirla (siempre para 

un mismo lado) durante $\frac{1}{4}$ de hora para hacer levantar la masa.

Ya que está la masa se vacía en moldecitos chicos untados de mantequilla o mantequilla y se les pone pan molido para evitar que se pequen.

Se dejan en el horno como $\frac{1}{2}$ hora a fuego medio fuerte, retirándolos cuando estén doraditos. Cuando se hayan enfriado se cubren con azúcar en polvo o se cubren de chocolate.

Mermelada de Naranja (Si Winchell -

Se pone una cantidad determinada, suponiendo 20 naranjas bien maduras y jugosas lavadas, se pelan solamente que al quitarles la cáscara trate que tener cuidado de que sea únicamente la parte amarilla, es decir que casi no tenga blanco.

Antes de limpiarse se les quiten todas las manchas negras para que

la mermelada no sea.

Se ponen a hervir las cascarras hasta que estén muy suaves; son duras y deben dejarse que cuegan bien, cuando estén se muelen en el metate a que quede una masa muy fina (se pueden cortar también muy menuditas, pero son de difícil digestión).

Se as narajos limpios se cortan transversalmente y con una cucharieta se les saca todo el jugo y la carne cuidando de quitar los quijados y semillas, se esquime muy bien para que rinda más.

Entonces tiene uno preparado el pan y la masa de las cascarras se pasa y se le pone igual cantidad de azúcar, (pero no miel), y todo junto se pone a la lumbre, cuidando que no se pegue porque toma mal sabor, se deja que tome buen punto para

para poderse guardar.

Estas mermeladas se hacen kilo a
kilo:

La mermelada de fresa
se hace así:

Se lavan las fresas y se les quita
el rabito, se les pone la azúcar
kilo por kilo y se cuida que no
se pegue.

Gra de zarzamora se hace
 igual que la de fresa.

Cuando se hayan embalado ya
sea en vasos de vidrio o tarros se
pone encima un papel blanco
impregnado de alcohol o ron
para su mejor conservación.

Sra W.

Frituras en aceite o manteca

Dos huevos, 250 gr. de harina, 1 cuchara
rada sopera de mantequilla ½ cuchara
redita de "Royal" o 15 gr. de levadura.

Todo esto se revuelve bien para formar

la masa, a la cual si está muy espesa se le agrega una poca de leche. Se extiende la masa con el rodillo y se adelgaza, se cortan pequeñas tiras con la cuchilla; se frien en mantequilla o aceite y se golorean con azúcar y canela.

Empanaditas dulces de garbanza.

Se cuece la garbanza, se le quita el olor y se pone a horcar; se muele y se incorpora una poca de mantecilla sin durezas; se rellenan de pasas, almendras, piñones (a la garbanza se le pone polvo de azúcar) se bate un huevo como para tortas y se le pone una poca de harina; se hacen las empanaditas, se mojan en el huevo y se frien en mantequilla, se escurren y se recubren en azúcar y canela.

Estas se pueden hacer de sal y se rellenan de picadillo de carne.

Recetas del radio.

Ponche.

4 litros de agua se ponen a hervir con
200 grs. de ciruelas pasas deshuesadas,
200 grs. de pasas de malaga: ya cocidos
estos se agrega una bolsita conteniendo
5 grs. de the y se retira del fuego: ya
fuera de la lumbre se añade el jugo
de ½ piña; ½ cucharada de jugo de limón
una cucharada de canela en polvo y
un litro de buen cognac.

Se sirve bien caliente.

Otro ponche.

Aqua caliente, 100 grs. de azúcar por
litro de agua, ¼ de litro de the concen-
trado, ½ botella de rhabanero, el jugo
de 3 limones, canela en polvo y nuez
moscada.

Otro ponche.

Se parte 1 kg de azúcar en pedazos elípticos
y se ponen en una sopería encienda se
les vacian 2 botellas de cognac y se les
pone de fuego por 2 minutos, en seguida
se le agrega 3 botellas de Champaña

y 1 de tinto, se hacen después pedacitos 2 minas y se le revuelven, se prepara infusión muy caliente de the negro y se sirve tres cuartas partes de ponche y una de the en copas clícas; esta cantidad sirve para 70 personas.

~~Otro ponche.~~

~~En 4 litros de agua se pone a hervir 200~~

Jalea de tejocote

Se escogen los tejocotes maduros y se ponen a hervir en agua durante 12 ó 15 minutos hasta que se ablanden, se les quita el pedúnculo y la coronita y ya que estén bien sencillados se apacharran con la mano en la misma agua en que se cocieron, se ponen a macerar de 24 a 48 horas en lugar fresco en recipiente de barro para evitar la fermentación, se cuela todo esto por un trapo y por cada litro de líquido se agregan 550 gr.

de aguacate de primera, se pone al fuego y se da un punto de 97°. grados con el termómetro. Este punto consiste en dejar caer una gotita en un plato y si despegue ya está. A demás con los tejocotes que quedan se hace ate; se muelen, se pesan y se le ponen 600 grs. de aguacate por kilo de tejocote; se pone al fuego y se le dan 108 grados que es el punto de ate.

Postre de tejocote.

Se ponen los tejocotes a dar un hervor, se sacan o se apartan del fuego tan luego como resulte fácil mondarlos; se prepara aparte un jarabe de mondar con 1 l. de aguacate y un litro de agua y en este almíbar se ponen a hervir los tejocotes hasta que estén blandos, poniéndoles al hervir una raja de canda.

Rosca de Reyes.

Ingredientes:	harina flor	750 grs.
azucar granulada		125 "
Mantequilla		125 "
Levadura Levitacion		15 "
Carcasa de naranja		25 "
Cidra cubierta		50 "
Sal		8 "
Huevos enteros		9
Aqua de azahar		1/2 copita
La raspadura de un limon.		

Con la tercera parte de la harina servida, la levadura, y una poca de agua tibia se prepara la paña, tal como queda explicada para los brioche; la mantequilla, la azucar y la sal, se ponen a fundir con 1 decilitro de leche; la mitad de estos ingredientes se pone en el centro de la fuente que se ha formado con la otra harina, se agregan 4 huevos y el agua de azahar, se revuelve todo muy bien, y se agrega la

pasta de levadura que mientras tanto habrá adquirido lo doble de volumen, se volteea la pasta sin descanso, agregando 2 huevos mas, poco a poco se van agregando el resto de los ingredientes y los huevos faltantes; luego que la pasta está perfectamente golpeada y liga, se le incorpora la naraja y la cirola cubierta en pedacitos menuditos, se pone la pasta en un cazo estanado untandole la superficie ligeramente con una poca de manteca, se cubre todo con una toalla y se deja reposar hasta el dia siguiente Una vez puesta la pasta encima de la mesa, se cortan pedazos de 200 grs. ó mas; segun el tamano que se desee: estos pedazos se redondean con las manos colocandolos despues sobre la mesa ligeramente espolvoreada de harina; despues se ronc

pe la bola en su centro con el dedo pulgar hasta que el dedo salga afuera por el lado opuesto; luego se van pasando los dedos por el agujero practicado y se sigue enganchando la abertura hasta que se obtenga una rosca perfectamente proporcionada.

Se colocan las rosas en charolas ligeramente untadas de manteca; despues se ponen estas en un lugar tibio que tengan de 35 a 40 grs. de temperatura para que las rosas fermenten: una vez que las rosas hallan obtenido tres cuartas partes de su volumen anterior se les van pintando con huevo entero batido en unos tres o 4 diferentes lugares, se les pone encima delgadas rebanadas de cida cubierta y unos montoncitos de azucar granulada; se cuecen las rosas al horno caliente: si la rosca es para fiesta se le pone muñequito.

Gumon de yema.

Se clarifica el almívar y se le da punto de melcocha, para $\frac{1}{2}$ lt de azúcar se emplean 12 yemas de huevo bien batidas, como turón, se revuelve y baten y se vuelve a la lumbre para que se caliente y cuando está se baja y se le espolvorea mazmorra y se vuelve a la lumbre hasta que esté de punto de turón, se le echa un poco de vino para servirse.

Jarabe Standard.

A 1 litro de agua 1 K de azúcar;
Preparación: se ponen el agua y el azúcar a la lumbre y cuando empieza a hervir, se clarifica con 10 gotas de limón, procurando que hierva como 5 minutos después de los cuales se saca del fuego.

Jarabe de fresa.

Se ponen las fresas lavadas y limpias en capas alternadas con

azúcar, debiendo ser la última capa de azúcar, se dejan confitar hasta el día siguiente, se ponen en baño María "teniendo cuidado de que no hierva el agua ni 5 minutos, se retiran del fuego dejandolas en reposo hasta el dia siguiente que se vuelven a poner en baño María" con el mismo cuidado que antes, se deja otro dia mas, se repite la operación y al día siguiente se toma la densidad con el pesa jarabes; si no llega a 33 grados se pone el jarabe al fuego y se le adiciona la cantidad de azúcar necesaria para que tenga la graduación indicada, se deja hervir para que se disuelva la azúcar, se filtra, se embotella y se esteriliza por 45 minutos.

Jarabe de piña.

Se machaca la piña y se pone en capas lo mismo que la anterior. Se sigue el mismo procedimiento.

Jarabe de durazno.

Al durazno se le da una ligera cocción hasta que penetre sin dificultad la cabeza de un alfiler, se machaca y se pone de la misma manera que el de fresa.

De Chabacano.

El chabacano muy maduro, se coloca en capas como la fresa y se sigue el mismo procedimiento que en los anteriores.

Todas estas son del radio.

Recetas de la revista "El Hogar" 25

Pasteles decorativos.

Cantidades:

Harina 1 taza, azúcar granulada $\frac{1}{2}$ taza, huevos 2, mantequilla 50 grs, Royal 2 cucharaditas, vainilla 1 cucharadita, leche $\frac{1}{2}$ taza. Aceríñese la mantequilla, mézclese con el azúcar, sin dejar de batir; añádase los huevos uno por uno, batase vigorosamente 4 o 5 minutos; agríquese la harina alternando con la leche, al ritmo de la vainilla y el Royal y procedase a llenar los moldes.

1º Se engrasen con mantequilla los moldes de panqué o un molde grande, cuadrado; se pone la pasta y se mete a horno bien caliente, 15 minutos si son moldes clícos y 30 si es grande.

2º El pan cocido en el molde grande, se vacía y se corta en cuadros regulares, y en escuadras, que se cubren con el betún.

3º Se limpian bien, tanto los cuadros como los panquecitos de todas las migajas, y se cubren con un cuadrito con el betún de mantequilla, tenido en colores muy suaves, y se adornan con tiritas de fruta cubierta, cerezas, etc.

4º Quedan también muy vistosas adornadas con betún de chocolate, y con unas nueces encima.

Betún de mantequilla.

Mantequilla 4 cucharadas, azúcar pulverizada 2 tazas, leche 3 cucharadas, vainilla 1 cucharadita.

Se bate la mantequilla hasta que espumaje, se le agrega poco a poco el azúcar sin dejar de batir, alternándola con la leche, se sigue batiendo, hasta que tenga la consistencia debida para cubrir; al último se le pone la vainilla.

De Chocolate.

Claras de huevo 2, azúcar granulada $1\frac{1}{2}$ tazas, agua 3 cucharadas, vainilla 1 cucharadita, cacao 5 cucharadas.

Mezclarse las claras, el azúcar y el agua, y ponerse en un trasto en baño de María, por espacio de 4 minutos, batiendo todo este tiempo vigorosamente de preferencia con un batidor de rotación. Retirarse de la lumbre y añádase la cacao y la vainilla, mezclandolas con el mismo batidor.



Cake rápido.

Harina 115 grs, azúcar granulada 115 grs, nata de leche (o mantequilla, si no hay nata) 115 grs, huevos 4, alcohol 2 cucharaditas, Royal 2 cucharaditas.

- 1º Se cierne la harina y el Royal por tres veces.
- 2º Se pone en la taza de batir, y se le mezcla la nata.
- 3º Se le revuelven en seguida los huevos y el azúcar.
- 4º Se bate vigorosamente tres minutos, y se agrega el alcohol.

Se engrasan los moldes, que pueden ser de panqués o un grande y se mete a horno bien caliente, quitando al meterlo el calor de arriba, hasta que el pastel está cocido, y poniéndolo otra vez solamente unos minutos, o sea lo estrictamente suficiente para que dore.

Se le pueden poner pasas, o almendras o frutas cubiertas ~~y horneadas~~.

Cake "Angel".

Harina 1 taza, claras de huevo 1 taza (de 8 a 10), sal $\frac{1}{4}$ de cucharadita, crema Cartaro 1 cucharadita, azúcar granulada y cermita $1\frac{1}{4}$ de tazas, extracto de almendra $\frac{1}{4}$ de cucharadita, extracto de vainilla $\frac{3}{4}$ de cucharadita.

- 1º Ciemse la harina antes de medirla, y despues ciernase otras cuatro veces más para hacerla muy ligera y esponjosa, lo que es indispensable para dar a este cake su exquisita tersura. Se ciene sobre papel para facilitar la operación.
- 2º Batanse las claras con la sal. Despues de haberlas batido, y cuando empiezan a levantarse, añadase el cremor tartaro y sigase batiendo hasta lograr que estén a punto de turron, lo que debe hacerse de manera bien cuidadosa para evitar que se pasen de punto, porque en este caso se secan.
- 3º Anadase el azucar a los claras espolvoreando dos en dos cucharadas en cada vez, y revolviendo suavemente hasta que se acabe de poner todo el azucar. Despues de hacer esto, añadase la harina espolvoreandola poco a poco a través del cernidor y continiese suavemente hasta dejar el batido esponjoso y tero.
- 4º Viertase en un molde sin engrasar y desele unos piquetes suaves con la espátula, en el centro, a fin de evitar que queden huecos en

ció la masa después de cocido. Póngase al horno suave por 30 minutos. Aumentese un poco el calor y déjese por media hora más. Al sacarlo, déjese por ~~una~~ hora más, poniendo el molde boca abajo.

Pastel de coco.

2 tazas de harina, 1 taza de azúcar, $\frac{1}{3}$ parte de taza de leche, 3 huevos, $\frac{2}{3}$ taza de mantequilla, 2 cucharaditas de Royal, 1 cucharadita canilla, 100 grs. coco rallado.

- 1º Déjese la mantequilla a la temperatura de la cocina, a fin de facilitar el batido para acremarla. Cuando la mantequilla esté esponjada, añádase el azúcar poco a poco, batiendo bien en cada adición. Ya con todo el azúcar, bátase fuertemente hasta hacer una mezcla esponjosa.

- 2º Una vez que esté hecha la mezcla, separense las claras de los yemas, bátanse estas últimas hasta que espesen, y tan pronto como hayan espesado, agregúense a la mantequilla y al azúcar, mezclándolas suavemente, al hacer esto, con una cuchara de palo.

H.

3º Ciéñase la harina con el "Royal," y añádese a la mezcla anterior, alternando con la leche, y en pequeñas cantidades cada vez, sin batir y procurando mezclar con suavidad para no apagar el batido de las yemas, en seguida póngase la vainilla en la cantidad expresamente indicada en la receta.

4º Batanse las claras de los huevos a punto de turín, y mézclense con suavidad a la anteriormente hecha. Engráisense dos moldes de tapas, y métanse al horno caliente de 20 a 30 minutos. Bullenese y cubrase con el turín para Decorado, y cubrase por encima con el coco rallado.

Panqués de naranja.

2 tazas de harina, 1 taza de leche, 1 naranja cíerta, 4 cucharadas de azúcar, 4 cucharaditas de Royal
2 huevos, 4 cucharadas de mantequilla, $\frac{1}{2}$ cuchara-
dita de ralladura de naranja.

1º Midanse los ingredientes secos y ciéñanse tres o cuatro veces, poniéndolos en la taza o recipie-

te en que se va a hacer la masa. 2º. Pónganse los huevos enteros, incorporando bien uno antes de poner el otro, y añádase la naranja picada y la ralladura. 3º. Añádanse poco a poco la leche y la mantequilla derretida, y mezclense a formar una pasta suave, más bien un poco líquida. 4º. Engrátese con mantequilla una charola de pañuelo y llenense los moldes hasta la mitad. — 5º. Metáanse a horno moderado en la parte de en medio y déjense en él por término de 18 a 20 minutos. 6º. Cubranse con la crema de naranja, pónganse en un plato de cristal con una servilleta, y sirváanse con mantequilla.

Para la crema de naranja.

3 cucharadas de mantequilla, 1 cucharada de jugo de naranja, 2 tazas azúcar pulverizada, 2 claras de huevo, ralladura y pulpa de media naranja.

Bátase la mantequilla hasta que esté suave, y añádase el azúcar poco a poco, y sin dejar de batir. Agreguese la ralladura, la pulpa y el jugo de naranja.

Mezclarse con las claras de huevo batidas a punto de turron, y ponerse con una espátula sobre los panques que se van a decorar.

Pan inglés de frutas.

2 tazas harina de trigo, 2 tazas harina de centeno, $\frac{3}{4}$ taza azucar, $1\frac{1}{2}$ tazas leche, 4 cucharaditas de Royal; 4 cucharadas de mantequilla derretida, 2 naranjas cubiertas, 2 acitrones, 1 cajita pasas sin semilla, 50 grs, nueces peladas, 50 grs, almendras, 2 huevos.

1º Se remojan y se limpian las almendras; se pican muy finas, juntamente con las nueces, el acitron y las naranjas y todo esto se revuelve con la harina de centeno, agregandole en seguida las pasas. — 2º Se une la harina de trigo, el Royal y el azucar por tres veces, y se junta con la harina de centeno y las frutas, revolviendo bien para que las frutas queden distribuidas y bien enharinadas. — 3º Se baten los huevos como para lampasar, y se les agrega la mantequilla y la leche; se

juntan poco a poco con las harinas; cuando está bien mezclado, se pone en moldes de pan inglés, engrasados y enharinados, y se mete al horno caliente una hora. — $\frac{4}{4}$ Para finalizar se deja enfriar el pan dentro del molde.

Se recomienda muy especialmente que se tenga cuidado al sacarlo del horno, de desprendérselo con un cuchillo de punta. Una vez que esté bien frío, se saca y se rebana.

Biscuits extra rápidos.

2 tazas de harina, $\frac{3}{4}$ de taza de leche, 4 cucharadas de mantequilla, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, 2 cucharaditas de "Royal".

Primero midase la harina ya servida y una vez medida vuélvase a servir con el Royal; mezclese la mantequilla cortandola con 2 cuchillos, si no se tiene mezclador especial, hágase esto hasta que estén bien incorporadas, hágase un hueco en la pasta y pongase la leche mezclandola poco a poco, hasta formar una pasta suave, para terminar pinganse porciones iguales con

una cuchara en una lata engrasada y se meten al horno bien caliente por 12 o 15 minutos.

Decorado de pasteles.

Cantos: 2 claras de huevo, $2\frac{1}{2}$ tazas de azúcar pulverizada, 5 cucharadas de agua, una cucharadita de vainilla; útiles necesarios; un batidor, un trasto para baño "María" y una espátula.

Póngase en la parte alta del trasto, las claras, el agua y el azúcar, batase ligeramente a mezclarlas y pongase en seguida sobre el agua hirviendo, batiendo vigorosamente durante 7 minutos, sin que el agua deje de hervir; retirese del agua caliente o sea del baño "María" y entonces añádase la vainilla o el sabor que se prefiera dar y sigase batiendo fuertemente por espacio de 3 o 4 minutos más hasta que haya enfriado; tenga se el Cake preparado bien frío y limpio de todas las cortezas y migajas quemadas que le hayan quedado; esctiendase parte de lo preparado entre las capas cuidando que esté bien frío, procedese a cubrir el cake empezando por los lados, empa-

rejando con la espátula lo mas que sea posible y al final la parte alta, ya sea con la espátula o con la duya haciendo las fantacias que el buen gusto dicte.

Rosca de reyes.

Cantos: 600 grs. de harina, 250 de mantequilla, 150 de azúcar, 250 de frutas cubiertas sartiditas, 4 huevos, 8 yemas de huevo, una cucharadita de agua de azahar, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, 30 grs. de levadura comprimida.

Para fermentar la levadura se mezclan 150 grs. de harina de la misma que se tiene preparada para la rosca, con la levadura y 2 cucharadas de agua; se forma una masa suave y se deja reposar en un lugar tibio 15 ó 20 minutos; cuando haya aumentado de volumen al doble de su tamaño, ya está lista para usarse. Se hace una fuente en la mesa con la harina semida y en el centro se ponen los ingredientes, menos las frutas cubiertas y la mitad de la mantequilla; se revuelve todo con la mano y se amasa golpeando contra

mesa, hasta que la masa se le hagan rejiguitas, se le agrega la otra mitad de la mantequilla y se amasa otro poco mas hasta que no se pega en la mesa; se pone en una cacerola engrasada, se le munta por encima otra poca de grasa, se tapa con un lienzo y se pone en lugar tibio hasta que aumenta al doble de su tamaño, se vuelve a poner en la mesa y se extiende con el palote hasta formar una tirabu-
ga de 20 centimetros de ancho; se le ponen las fru-
tas picadas y los munequitos de porcelana; se
enrolla a lo largo y se coloca en una lata en-
grasada dandole forma ovalada o redonda,
juntandola bien de los extremos para que no
se note la union, se deja reposar nuevamente
hora y media en un lugar tibio, se barniza
con huevo, se cubre de azucar granulada y se
mete al horno caliente 10 minutos; se diere-
nisse entonces el calor y se deja de 30 a 40 mi-
nutos; se adorna por encima con rajas de hi-
go cubierto y cerezas.

Brioche.

600 grs, harina, 300 de mantequilla,
100 azúcar granulada, 20 grs, levadura
comprimida, 8 huevos, una cucharadita
de sal molida; se prepara la levadura
igual que en la rosca de reyes, se hace una
fuente con todos los ingredientes menos la man-
tequilla, de la que solo se pone la tercera
parte, se revuelve todo bien con la mantequilla;
se revuelve todo bien con la mantequilla, sin
amasar, hasta que no se pegue en la mesa, se
le va incorporando poco a poco la mantequilla;
cuando la masa está tersa, se le pone en una
cacerola engrasada, se cubre con un lienzo y
se deja reposar en un lugar tibio una hora,
pasado este tiempo se vuelve a poner en la
mesa, se le da una ligera amasada y se corta
en 20 partes iguales, de estas partes se separa
un pedacito pequeño para formar la bolita de arriba,
se forman las bolas grandes y se colocan en una
charola de horno, bastante separadas por lo que
esponjan, se les coloca encima la bolita chiquita, pe-
gada con un poco de huevo y se dejan reposar una
hora y media en un lugar tibio para que esponjen.

con unas tijeras se les hacen a las bolas grandes 3 cortes, se barnizan con huevo y se meten al horno caliente de 10 a 12 minutos.
Esta pasta se utiliza para cuernos.

Biscocho económico.

600 grs, harina, 150 de mantequilla, 125 de azúcar, 20 grs, de levadura comprimida, 4 huevos, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, $\frac{1}{2}$ litro de leche.

Se prepara la levadura como en las fórmulas anteriores, se sierne la harina y se forma un círculo en el que se ponen todos los ingredientes menos la leche; se revuelve con la mano hasta formar una pasta suave poniéndose poco a poco la leche, se amasa ligeramente y se coloca en una cacerola engrasada y cubierta con una servilleta en un lugar tibio por 2 horas para que espabile: pasado este tiempo se le dan unos nuevos golpes contra la mesa y se divide en 20 partes iguales con la que se harán las figuras que más agraden, rosas, cuernos, etc. Se reparten en latas engrasadas, se barnizan

con huevo y se dejan reposar una hora en un lugar tibio, en seguida se meten al horno caliente de 12 a 15 minutos.

Estos mismos biscochos hechos con mantequilla quedan exquisitos.

Rosquitas de canela.

600 grs. harina, 125 de azúcar, 100 de mantequilla, 5 huevos, 3 yemas de huevo, 1 cucharadita de canela molida, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, $\frac{1}{2}$ taza de leche; se prepara la levadura como en las anteriores; se ciernen la harina, se hace un círculo y se ponen en él los demás ingredientes, se revuelve con la mano hasta formar una pasta suave y que no se pegue en la mesa. No debe amarse; se pone esta masa en una cacerola engrasada, se cubre con un lienzo y se deja reposar 2 horas; se vuelve a la mesa se le dan unos golpes más y se divide en 4 partes iguales, se le da a cada pedazo la forma de una rosca y se ponen en latas engrasadas, separadas una de otras lo bastante para que no se peguen al 

esponjar; se ponen las latas en un lugar tibio y se dejan reposar otra hora, pasado este tiempo se barnizan con huevo, se espolvorean con azúcar y canela y se meten al horno regular de 20 a 30 minutos.

Un exquisito helado a la vainilla.
Un litro de leche hervida, 4 yemas de huevo, 300 grs. de azúcar, $\frac{1}{4}$ de litro de crema de leche y un poco de vainilla. — En una cacerola se ponen las yemas, el azúcar y la vainilla. Se mezcla todo con una cuchara de madera y se agrega la leche. Se pone al fuego y se agita lentamente. Cuando empieza a hervir se retira y se sigue agitando hasta que se enfrie. En seguida se pasa la crema por un colador y se le añade la crema de leche y se pone en la nevera a cuajar.

Helado de almendra.

Un litro de leche cocida, 250 grs. de azúcar blanca, 100 grs. de almendras peladas y molidas, 1

encharada sopera de agua de azahar. Se muela la almendra juntamente con un poco de leche fría, para que no se aceite. En seguida se mezcla todo la leche, el azúcar y el agua de azahar. Se pasa todo junto por un colador, y se enagua en la nevera.

Helado de naranja.

Un litro de agua, 300 grs. de azúcar blanca de pilón, 4 naranjas, 1 cucharada sopera de Kirsch.
En una cacerola se pone al fuego el azúcar y el agua. Cuando empieza a hervir se aparta y estando caliente, se le agregan las cortezas mondadas de las naranjas, pasando todo por el colador. Despues de colado se pone el Kirsch y dos gotas de carmín, y se enagua.

Helado de avellana.

La crema se prepara de la misma manera que para el helado de vainilla, 100 grs de avellanas mondadas, y 100 grs. de azúcar se ponen en una sartén al fuego agitandolas con una

cuchara de madera. Cuando el azúcar se convierte en caramelo se separa del fuego y se vacía en una charola de horno, previamente engrasada con mantequilla. Allí se vierte la avellana y se deja enfriar. En seguida se muelle y se agregue a la crema de vainilla y se pone a cuajar.

Cake económico de yemas.

2 tazas harina cerrada, 1 taza de azúcar, $\frac{3}{4}$ taza de leche, $\frac{1}{2}$ taza de mantequilla, 3 yemas de huevo, 2 cucharaditas de Royal, 1 cucharadita de vainilla.

Utiles necesarios: 1 batidor y una taza para batir. 1 taza para revolver, 1 cuchara de palo, 2 moldes cuadrados de 8×8 pulgadas.

1º Batirse las yemas y vigorosamente hasta lograr que estén esponjosas y de color de limón. Para esto es indispensable batir rápidamente y sin parar.

2º Hecho lo anterior, se continuará en esta forma: acremese la mantequilla y mezclese bien con el azúcar. 3º Mezclense cuidadosamente las yemas con la mantequilla y el azúcar. Debe batirse bien todo junto con

la cuchara de palo.

4º Se añade la harina y la leche, alternándolas. Al último el extracto de vainilla y el "Royal," y ponganse en los moldes engrasados. Horno caliente 50 minutos.

Relleno y decorado.

1 cucharadita de raspadura de naranja, 3 cucharadas de mantequilla, 3 tazas de azúcar pulverizada, 2 cucharadas de jugo de limón, 1 cucharada de agua.

Se acrema la mantequilla y se revuelve con la ralladura de naranja, añádase poco a poco el azúcar sin dejar de batir, alternando con el limón y el agua, y sigase batiendo hasta obtener una consistencia para extender. Rellenense las dos tazas con esta pasta, y cubrase el pastel con la espiralata.

Mantecadas de Astorga.

400 grs. azúcar granulada, 400 de mantequilla, 500 grs. harina, 10 huevos, 2 cucharaditas de "Royal," raspadura de un limón.

En una cacerola se pone la mantequilla y el azúcar, se batén con una cuchara de palo, hasta

que espesuje, se le agregan los huevos uno por uno, sin dejar de batir y no poniendo un huevo hasta que el anterior este bien incorporado, al final se agrega la harina cernida con el Royal y la raspadura de limón, esto ya sin batir, solamente mezclando muy suavemente. Se hacen unas cajitas cuadradas de papel, se llenan hasta la mitad y se meten al horno caliente de diez a quince minutos.

Palitos japoneses.

400 grs. de harina, 100 de azúcar, 300 grs de mantequilla, 5 huevos, 1 raja de vainilla.

Se cierne la harina, se coloca sobre la tabla, se hace una fuente y en ella se ponen las yemas de los huevos, el azúcar y la vainilla rallada. Se mezcla, y se agrega la mantequilla, incorporándola a la harina con la espátula a formar una pasta tersa y suave. Se extiende y se cortan los palitos, se barnizan con huevo y se meten al horno caliente 20 minutos. Esta pasta no debe trabajarse con la mano, porque se quema la mantequilla.

Niño envuelto.

1 taza harina cernida, 1 taza azúcar, 4 huevos,
 $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, 1 cucharadita Royal, 1
 cucharadita vainilla, tata mermelada de fresa,
 4 cucharadas de agua fría.

1º Sepárense las yemas de las claras, y bátan se las
 yemas, hasta que espesen, agregándoles entonces,
 poco a poco la taza de azúcar y las 4 cucharadas de
 agua fría.

2º Hecho lo anterior de manera muy cuidadosa,
 ciérnase la harina, la sal y el Royal, y en seguida
 mezclense también, poco a poco, las yemas
 y el azúcar antes indicados.

3º Procedase inmediatamente a batir las claras,
 lo que debe hacerse a punto de turron, y mezclen-
 se sin batir, solamente moviendo suavemente
 a lo batido con anterioridad.

4º Se toma una charola larga, se engrasa y se
 salpica de harina; se extiende allí la pasta,
 lo más delgado posible, y horneese en horno
 moderado de 10 a 12 minutos. Si no se tiene cha-
 rola grande dividase la pasta, para que quede
 delgada.

#

Vaciése inmediatamente al sacarlo en un trapo que se tendrá ligeramente húmedo y salte picado con azúcar blanca, en polvo.

Con un cuchillo que tenga buen filo se cortan las orillas para emparejar.

Se extiende en toda la superficie de la pasta la mermelada, batida para blandirla, y enrollense y envuélvase con el mismo trapo. Todo esto debe hacerse mientras está caliente y rápidamente.

Se deja enfriar envuelto en el trapo, y entonces se corta en rebanadas delgadas, espolvorrándolas con azúcar o grajera.

Encaneladas.

200 grs, harina, 250 grs, mantequilla o mantequilla, 2 huevos, 100 grs, azúcar, 1 cucharadita de Royal.
Azúcar y canela para cubrir.

Se bate la mantequilla o mantequilla con el azúcar, y se le agregan los huevos uno por uno, sin dejar de batir, después se añade la harina serrada con el Royal, se amasa con la espátula a formar una pasta suave que pueda trabajarse con las manos. Se hacen bolitas

chicas, se ponen en latas engrazadas y se meten al horno caliente 20 minutos; al sacarlos antes de que se enfrien, se revuelcan en azúcar y canela.

Palitos de queso.

400 grs. harina, 75 grs. mantequilla, 150 queso rallado, 1 huevo, $\frac{1}{4}$ litro de leche, 4 cucharaditas de Royal y 1 cucharadita de sal.

Se cierra la harina con el Royal y la sal, se hace una fuente y en el centro se pone el queso rallado, la mantequilla, el huevo y la leche, se amasa todo a formar una pasta suave y tersa. Se hacen los palitos, procurando que queden uniformes, se barnizan con huevo y se meten al horno 15 minutos.

El éxito de esta receta está en la clase de queso con que se hace, se recomienda el Kraft, Gruyere, o algún otro bueno.

Pequenitos.

$\frac{1}{2}$ taza mantequilla; $\frac{1}{2}$ azúcar, $1\frac{1}{2}$ harina, $\frac{1}{2}$ almendras picadas, 3 yemas de huevo, 1 cucharadita de Royal, $\frac{1}{2}$ de canela molida, $\frac{1}{2}$ de vainilla y leche la necesaria.

Se acerma la mantequilla con el azúcar, se añaden las yemas batidas, la canela y la vainilla; se agrega la harina, y se amasa a formar una masa suave, poniéndole leche, si es necesario. Se extiende con el palote, se cortan con un moldeito chiquito, se barnizan con huevo, se cubren de almendra picada y se meten a horno caliente 10 minutos.

Pangrécitos.

2 tazas harina de primera, 2 cucharadas azúcar granulada, 2 cucharaditas Royal o Gallmet, $\frac{1}{2}$ cucharadita sal, 1 huevo, $\frac{3}{4}$ taza de leche, 4 cucharadas de mantequilla.

Cernirse la harina antes de medirla, y ya cernida, midase. Viérvase a cernir por 3 o 4 veces, mezclada con la sal, el azúcar y el Royal.

Bátase el huevo, como para lampreas, mézclese a la leche y a la mantequilla derretida.

Mézclense los ingredientes secos con los líquidos, moviéndolos con una cuchara de palo, sin batir, pero mezclando muy bien hasta lograr una pasta tersa y sin bolas.

Pingasla la pasta en moldes engrasados de panqué, llenandolos con una cuchara, las dos terceras partes del molde. Horno caliente 25 minutos.

Si se quiere se le mezclan pasas sin semilla, dátiles, nueces o frutas cubiertas o se cubren con chocolate o azúcar.

Pasta seca de vainilla y nuez.

4 tazas harina cerrada, 4 cucharaditas Royal, $\frac{3}{4}$ taza mantequilla, $\frac{1}{2}$ taza azúcar moscabado, 2 tazas azúcar granulada, $\frac{1}{4}$ cucharadita sal, 2 huevos bien batidos, 1 taza nuez pelada y picada, 1 cucharada extracto de vainilla.

1º Cociéronse la harina y midase la taza que va a necesitarse. Añádase el Royal y la sal y vuélvase a cerrar.

Bátase la mantequilla; añádase la azúcar poniendo una cuarta parte cada vez y sigáse batiendo hasta que haya espesado. Agríquense los huevos bien batidos, las nueces y la vainilla; sigáse batiendo hasta que empiece a endurecer; añádase la harina, lo que debe hacerse poco a poco y mezclándose perfectamente. Hoy que advertir que esta pasta queda un poco resaca y tiende a desmoronarse; por lo tanto, hay que juntar con una espátula de madera y ff

suavemente todas las migajas que se desprenden durante este trabajo, reuniéndolas hasta formar con ellas una bola compacta. Siéntese la mitad de la masa y sobre un papel en la mesa se va oprimiendo hasta formar un rollo liso y parejo, de cuatro centímetros de diámetro. Déjese enrollado en el mismo papel y pingase a helar hasta que endurezca lo suficiente para poder cortar. Quitese el papel a los rollos conforme se vayan necesitando. Con un cuchillo largo y muy delgado, córtese la masa en medias de $\frac{1}{2}$ centímetro.

Hágase el corte moviendo el cuchillo suavemente, como si se tratara de una sierra, para evitar que la masa se despedase y pierdan su forma estas delicadas pastas.

Pónganse en charolas sin engrasar, a horno caliente, durante 10 minutos o poco más, si es necesario.

Las cantidades son suficientes para 6 docenas.

Puffs de queso.

200 grs. harina, 200 de mantequilla, 200 de queso gruyere rallado; 1 yema de huevo; el jugo de $\frac{1}{2}$ limón, pimienta blanca y de Cayena.

Se tamiza la harina y en el centro se hace un hueco, en el que se pone el huevo, las 2 pimientas, sal y la yema de huevo, se mezcla con la mano y se le agrega una taza de agua fría, se amasa un poco y se deja reposar 10 minutos. Se extiende y se le pone en el centro la mantequilla, se le dan 4 dobleces, 2 para un lado y 2 para el otro, y se coloca 5 minutos sobre hielo; pasado este tiempo se vuelve a extender, se le dan otros dobleces en la misma forma, y se vuelve a poner en hielo y se continúa en esta forma por 5 veces, en la quinta extendida de la masa se le añade el queso rallado a todo lo largo de la misma, se vuelve a doblar y en esta vez que es la última, se deja en el hielo 11 minutos en vez de 5. Se extiende la pasta de $\frac{1}{2}$ centímetro de grueso y en forma cuadrada, se bana con huevo y se cortan en forma de palitos. Horno caliente 10 minutos.

Corta Arlequin.

2 huevos, 4 manzanas, $1\frac{1}{2}$ tazas de pan rallado, $\frac{3}{4}$ de t. de azúcar.

Se mandan y rebanan las manzanas muy finamente

se mezclan con el pan, azúcar y una raspadura de mezquedad; se batirán los huevos y se agregan a lo anterior. Se engrasa un molde de corona liso, y se vacía la pasta, poniéndola en baño de María 2 horas. Se adorna con frutas cubiertas haciendo contrastes de colores.

Budín de naranja.

1½ tazas de leche caliente, 3 huevos, 1 taza pan rallado, ¼ de taza de azúcar granulada, 2 cucharadas de mantequilla, 2 naranjas, jugo y raspadura.

Se mezcla la raspadura de naranja, la leche, el pan y la mantequilla, y se dejan 10 minutos. Se batirán los huevos, se les agrega el azúcar y el jugo de naranja, se incorpora a lo demás y se bate bien. Se engrasa un molde liso con mantequilla, se vacía la mezcla y se pone en baño María 1 hora. Se adorna con tiras de naranja cubierta.

Crema de fresas.

En un cuarto de litro de agua se ponen 150 grs, de azúcar y 150 grs, de fresas machacadas, se deja

hervir 5 minutos. Se retira, se cuela y se vuelve al fuego, añadiendo una taza grande de crema espesa, 150 grs, de fresas machacadas, 3 cucharaditas de vino blanco y unas gotas de carmín. Cuando haya hervido 10 minutos se retira del fuego y se vacía en el plato.

Queso de nuez.

1 1/2 de nuez molida, 1 t. de azúcar 1/4 de litro de leche.

Se hace almíbar con la leche y azúcar, dándole el punto bajo de caramelo; se deja enfriar un poco y se le agrega la nuez, batiendo mucho hasta que se enfria. Se pone en un molde liso, y cuando está bien frío, se vacía y se adorna con corazones de nuez entera.

Panqué rápido.

2 tazas de harina cerrada, 2 cucharaditas de Royal, 3 1/4 de cucharadita de sal, 6 cucharadas de azúcar, 5 cucharadas de mantequilla, 1 huevo, 3/4 de taza de leche, 1 cucharada de mantequilla derretida, 4 cucha-

radas de azúcar, 1 cucharada de harina, $\frac{1}{2}$ cuchara
dita de canela en polvo.

Ciérnase la harina y midanse 2 tazas, mezclense
con el Royal, la sal y el azúcar, vuélvase a cernir
todo junto. Áñadase la mantequilla y revuélvase
suavemente hasta que quede todo perfectamente
mezclado.

Bátase la clara a punto de turba, pongase la yema
y sigase batiendo, áñadase la leche y una vez que
esté bien mezclado, ináse a la pasta, poniendo toda
la cantidad de leche de una sola vez, revolviendo
suavemente al principio y batiendo vigorosamente
después hasta formar una pasta tersa.

Póngase la masa en un molde engrasado
como para cake. Extiéndase la masa suavemente
con la espátula para hacerla llegar a las orillas,
procurando al hacerlo que quede pareja para que
al levantarse resulte uniforme.

Barnicese la superficie con la otra mantequilla
derretida. Mezclese perfectamente el azúcar, la harina
y la canela, y espolvoreése con esto el pomqué,
usando el cernidor. Póngase a horno caliente
25 o 30 minutos.

Pestinos Andaluces.

Se vienen 300 grs. de harina con 5 grs. de Royal; sobre la mesa de amasar se hace un círculo en el centro y se le ponen 3 yemas de huevo, la raspadura de $\frac{1}{2}$ naranja, 2 granos de canela en polvo, vainilla molida, canizada, con una cucharada sopera de azúcar, 2 cucharadas soperas de jerez seco, y 100 grs. de mantequilla. Se mezcla todo lo del centro y luego se le incorpora la harina. Se extiende con el palote del queso de un cuarto de centímetro, y se cortan tiras del tamaño de 8 cm. de largo por 2 de ancho. Estas tiras se cortan con la carretilla y se frien en aceite fino, a moderado calor.

Luego se sirven calientes, espolvoreados de azúcar molida con canela, y miel virgen, en una dulcería.

Pastel de nuez.

$2\frac{1}{2}$ tazas harina, $1\frac{1}{2}$ taza azúcar, 1 taza leche, $\frac{3}{4}$ taza mantequilla, 2 huevos, 4 cucharaditas Royal, $\frac{1}{2}$ taza nuez picada, $\frac{1}{2}$ corteza de naranja rallada.

Se ablanda la mantequilla, se le añade la azúcar y se sigue batiendo hasta que espumoso; se le agregan

la naranja y las yemas, batiendo sin cesar, en seguida la harina y la mantequilla, alternando con la leche y al último las claras bien batidas, ya nada más mezclando y sin batir; en seguida se le ponen las nueces y el Royal, y se vacía en tres moldes de tapas engrasados, se meten a horno regular de 15 a 20 minutos.

Betún: 1 clara de huevo, 1 taza azúcar pulverizada, 2 cucharadas mantequilla derretida, 1 cucharada jugo de naranja.

Se bate la clara a punto de turron, y se le van mezclando poco a poco los demás ingredientes, que se revolveron todos antes. Con esta mezcla, se llenan las capas y se cubre el pastel, poniéndole por encima una mezcla muy fina hasta cubrielo.

Manera de usar y hacer fermentar la levadura

Para cada 10 grs. de levadura comprimida, de la que venden en las casas especialistas o en las reposterías, se emplean 50 grs. de harina y agua tibia en cantidad aproximada de tres cucharadas. Con todo esto se

forma una masita y se deja reposar, tambien en lugar tibio, alrededor de un cuarto de hora. Debe duplicar su volumen para obtener la fermentacion.

Pan blanco en moldes "Pullman":

1 K de harina, 20 grs. de levadura fresca, comprimida, 100 grs. de mantequilla, 2 cucharadas de azucar granulada, 1 cucharada de sal, 2 tazas de leche.

Se ereme la harina y se hace un circulo, en el que se pone la mantequilla, el azucar, la sal y la levadura ya fermentada. Se incorpora todo a la harina, agregando la leche poco a poco. Cuando esté todo bien incorporado, se golpea con fuerza la masa contra la mesa, hasta que ya no se pegue y se formen burbujas de aire. Se pone en una cacerola ligeramente engrasada, engrasando, asimismo, la masa por encima y cubriendola con un lienzo, se deja reposar en lugar tibio hasta que aumente su volumen al doble, que sera despues de 3 horas por lo menos. Se vuelve a golpear sobre la mesa enharinada

y se enrollan dejando mas gruesos en el centro que de los extremos. En seguida se ponen en los moldes bien engrasados, se vuelven a cubrir con lienzos y se dejan reposar para que vuelvan a aumentar de volumen; se meten a horno caliente y, cuando empiezan a dorar, se sacan y se barnizan con huevo batido, volviéndolos a meter al horno para que terminen su cocción y doren por encima.

Hot-cakes.

1/2 litro de leche 1/4 de K, de harina, 3 yemas de huevo, 3 claras batidas a punto de turón, azúcar al gusto. A la leche se le incorpora el azúcar, al gusto, se le pone un poquito de sal y la harina; con ella se bate perfectamente y se le añaden las yemas y al último las claras batidas; cuando se ha incorporado todo bien, se añade una cucharadita de "Royal" y se deja reposar 5 minutos. Se forma una muñequilla de lienzo suave con una bolita de mantequilla, con la que se engrasa la plancha y cuando ésta está bien

HOT-CAKES

Cantidades: Tres tazas de harina, una y media cuchadas de Royal, una cucharada de sal, un cuarto de taza de azúcar, dos tazas de leche, un huevo y dos cucharadas de mantequilla derretida. Mézclense, pásense por cernidor los ingredientes secos; bátase el huevo, agréguese la leche y viertase esto sobre la primera mezcla. Bátase muy bien y añádase la mantequilla.

Se hacen vertiendo con una cuchara grande de madera sobre una plancha gruesa de hierro engrasado o en una sartén gruesa.

En cuanto estén cocidos por un lado se voltean para que cuezan por el otro.

El batido debe emplearse inmediatamente o, de otra manera, los hot-cakes no servirán.

caliente se vierte una cucharada de la pasta. Se deja cocer por lado, y en seguida, se volteea con la pala para que cueza el otro lado.

Se sirven muy calientes, con trozos de mantequilla y miel de abeja o mermelada de fruta.

Canaastitas de Niza.

Toda clase de frutas se emplean en esta preparación; pero se prefieren melocotones, uvas, higos y también tajadas de naranjas, de peras y de plátanos. Se lavan perfectamente, se ponen dentro de una vasija honda, se cubren con azúcar granulada, se les ponen unas gotas de jugo de limón y un vaso de Hirsch o de vino dulce, Jerez o Málaga, por ejemplo. En estas condiciones se dejan refrigerar varias horas en lugar fresco, mejor sobre hielo. Cuando vayan a servirse, se les escurre el jugo formado con el vino, el azúcar y el propio jugo de las frutas cortadas, utilizando para coctail o enalquiera otro preparado. Se arreglan las frutas sobre canastitas hechas con toronjas o melones sevillanos y sólo entonces se prepara la crema Chartilly, batiendo energicamente 2 claras de huevo hasta

F

obtener punto de merengue e incorporándole azúcar e suficiente y una taza de crema, ligeramente batida. Esta crema se reparte proporcionalmente sobre las "Canastitas de Niza".

Pastel Kentucky.

Ingredientes: $\frac{1}{2}$ taza de mantequilla, 1 taza de azúcar morena, 3 huevos, $1\frac{3}{4}$ de tazas de harina, 1 cucharada pequeña de bicarbonato, $\frac{1}{2}$ cucharadita de polvo de clavo, 1 cucharadita de polvo de canela, 1 cucharadita de mez moscada, 1 taza de mermelada de zarzamora, 3 cucharadas soperas de leche agria, $\frac{1}{2}$ taza de pasas sin semilla picadas.

Manera de hacerlo: Batir la mantequilla, añadiése el azúcar gradualmente y continúese batiendo hasta obtener una crema ligera; agreguense, sin dejar de batir, las yemas de los huevos; ciérrase la harina juntamente con el carbonato y las especies en polvo y mezclense al batido anterior; agregando alternativamente la mermelada, que se habrá mezclado muy bien con la leche agria. Añádase las pasas espolvoreadas de harina y des-

pués las claras batidas a punto de nieve. Póngase la pasta en dos moldes redondos iguales y cuézase en horno moderado.

Cuando este cocido se cubre uno por encima con una capa de crema y se coloca el del otro molde encima y a su vez se cubre con el resto de la crema.

Crema para el pastel.

Mezclese 1 copa y media de azúcar pulvorienta con 3 cucharadas soperas de crema y 6 de mantequilla. Consérvese esta mezcla durante 15 minutos sobre un trasto que contenga agua caliente, añadiése una cucharadita de vainilla y extiéndase sobre el pastel como se ha explicado.

Rosquitas de mantequilla.

Ingredientes: 460 grs, harina, 250 grs, azúcar granulada, 115 grs, mantequilla, 5 huevos, agua la necesaria para formar una pasta suave.

Procedimiento: Se forma con la harina tamizada una fuente, se le ponen los huevos enteros la azúcar y la mantequilla, se incorpora todo

Hasta obtener una masa tersa y suave, a la que se le irá añadiendo gradualmente el agua necesaria, con un poco de sal. Cuando la masa se pueda manejar sin que se pegue, se palotea hasta dejarla como de 1 centímetro o $1\frac{1}{2}$. Se cortan las rosquitas como de 6 centímetros de diámetro. Con una brocha pequeña y suave mojada en agua fría, se barnizan y antes de que sequen, se espolvorean con azúcar granulada; se colocan en loslatas y se cuecen a horno templado.

Cuatro en uno.

Cuatro diferentes postellos se preparan con la misma pasta y sin embargo son distintos de aspecto y sabores.

Ingredientes: 2 tazas y $\frac{1}{2}$ de harina fina para pastelería, 2 cucharaditas y $\frac{1}{2}$ de "Royal" u otro polvo de hornear, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, $\frac{1}{2}$ taza de mantequilla, 1 taza de azúcar granulada, 1 huevo, 1 cucharadita de vainilla, $\frac{1}{2}$ copa de leche.

Procedimiento: Se cierne la harina, con el polvo de hornear y la sal; por separado se bate la mantequilla

hasta acremarla, se agrega el azúcar gradualmente y se sigue batiendo durante 15 ó 20 minutos, hasta que la crema esté tersa y ligera, se le añade el huevo y la vainilla, y se vuelve a batir vigorosamente: al último se añade la harina, alternándola con la leche y continuando el batido. Se divide la pasta en 4 partes iguales, para agregar a cada una de ellas los ingredientes que han de darles sabor y después de hechos los pastelitos se cuecen en horno de calor moderado, manteniéndolos a la misma temperatura durante 15 ó 20 minutos.

1º Barras de chocolate: se toma una de las 4 partes de la pasta preparada y se le agrega una tablilla de chocolate derretido. Cuando el chocolate está perfectamente incorporado a la pasta, se estiende ésta, y se corta en barritas delgadas, las cuales se cubren con una mezcla formada por 2 cucharaditas de azúcar en polvo, 1 cucharadita de corteza de naranja rallada y 2 cucharadas grandes de nueces limpias y cortadas en pedacitos. Se colocan en las lamas y se meten al horno.

2^a

Galletas de maz. Una cantidad de pasta igual a la que se tomó para las barras de chocolate se divide en fracciones iguales, de tamaño proporcionado para obtener aproximadamente 24 trocitos de masa, los que se trabajaría sobre la mesa en forma esférica, colocándolos después sobre una lata engrasada, contra la cual se oprimen para formar las galletitas, las cuales se barnizan con agua fría y se cubren con un poco de polvo de azúcar, antes de que el agua seque, adorándolas con veces encarceladas partidas por la mitad y se meten al horno.

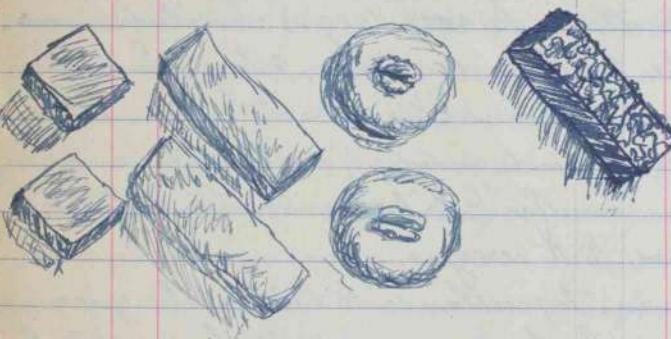
3^a

Barra de coco: Para una parte de la masa preparada se le pone la 4^a parte de una taza de coco rallado. Se incorpora este a la masa y se corta en tiras como las barras de chocolate, cubriendolas con mas coco rallado, después de haberlas mojado con agua y espolvoreado con azúcar para que se adhiere el coco. Se meten al horno en hojas enharinadas.

4^a

Galletas de especies. Mezclese una cucharada sopera de maz, 1/2 cucharadita de canela en polvo

y una cajita chica de pasas sin semilla, remojadas para suavizarlas y enjuagadas con un lienzo. Todo esto se agrega a la masa, la cual se corta en cuadritos después de extendida con el rodillo. Se barnizan con agua y azúcar, y se cuecen a horno moderado.



Postre Holandés.

$\frac{3}{4}$ de litro de leche, 2 gemas de huevo, 125 grs azúcar, 100 grs de mantequilla, 25 grs de azúcar molida, $\frac{1}{2}$ litro de agua: Se pone el azúcar en el agua y se deja al fuego, clarificando la miel, hasta que al echar unas gotas en agua fría se forma una bola suave. Se agrega la leche en la que se habrán desleido las gemas, y cuando se ha espesado de manera que al mover

la crema se vea el fondo del cazo; se añade la mantequilla. Se vacia en un plato, y cuando se enfria, se le pone el azúcar en polvo en la superficie y se dora en horno o con fuego encima.

Pastel de Navidad.

150 grs. mantequilla, 4 huevos, 100 grs chocolate amar.
gr, $\frac{1}{4}$ litro de leche $1\frac{1}{2}$ tazas de azúcar, 2 tazas harina,
3 cucharaditas Royal, 2 cucharaditas extracto de vainilla,
 $\frac{1}{2}$ cucharadita mez moscada molida, $\frac{1}{2}$ cucharadita clavo mo-
lido, $\frac{1}{2}$ K. pasas sin semilla, $\frac{1}{2}$ K frutas cubiertas sultanas,
 $\frac{1}{4}$ K de almendras, $\frac{1}{4}$ K cerezas.

Se acerma la mantequilla, se le añade el azúcar
y se sigue batiendo hasta que espume, se le agregan las
gemas, y poco a poco la harina, la leche y el chocolate
derretido, después se le pone la mezcla el clavo y el Royal,
y al último las claras batidas a punto de turón. Ya hecha
la mezcla, se le agregan las frutas, las almendras, las
pas., ect., pero ya sin batir y procurando mover lo menos po-
sible. Se pone en un molde engrasado con mantequilla y se
mete a horno regular 30 minutos. — Se decora con
crema batida y chocolates plateados.

Pastel ajedrez.

120 grs, mantequilla, 2½ tazas harina, 1½ tazas de azúcar, 1 taza de leche, 45 grs, chocolate, 2 huevos, 4 cucharaditas Royal, cascara de naranja rallada.

Se bate la mantequilla con el azúcar hasta que espuma, se añade la raspadura de naranja y los huevos, se sigue batiendo, y en seguida se pone la harina, alternando con la leche, al finalizar el Royal. - Se divide la masa en dos partes iguales, y a una de ellas se agrega el chocolate rallado. En los moldes de capas bien engrasados, se pone una cucharada de la pasta blanca y otra de la negra, se golpean en la mesa para que emparejen y se meten al horno moderado 20 minutos. Cuando estan fríos, se vacian y entre una y otra capa, se rellena con el betún de chocolate, este mismo betún se usa para cubrir los lados del pastel, se divide en cuadros como tablero de ajedrez y se cubre un cuadro con betún de chocolate, bien espeso, y otro de betún blanco, hecho igual que el de chocolate, nada más que sustituyendo la cantidad de chocolate por azúcar rallada.

Cake de fresas.

125 grs, harina, 125 grs, azúcar, 100 grs mantequilla,
2 cucharaditas ralladura de limón, 1 cucharadita Royal
y huevos. — Se baten las yemas con el azúcar, y cuando
estén espesas, se les irá revolviendo sin batir la harina cer-
nida con el Royal. Se le añaden las claras batidas a
punto de turbin, y al último las ralladuras de limón
y la mantequilla derretida, pero no caliente. Se pone
todo la masa en un molde engrasado y cepel-
voreado de harina, y se mete al horno regular
de 40 a 50 minutos.

Decorado: $\frac{1}{2}$ litro crema de leche, $\frac{1}{2}$ l fresas
maduras, 175 grs, azúcar pulverizada, $\frac{1}{2}$ ejote de
 vainilla rallada, 2 claras de huevo.

Se bate la crema, y se le va poniendo poco a poco
el azúcar, se le agregan las claras batidas a punto de
nieve y la vainilla rallada. El pastel se reborda
en capas, y entre una y otra se ponen las fresas
y la crema. Se baña por encima con lo que
queda de crema y se adorna con fresas enteras,

Fin.

Atzeyutzalco Diciembre 28 de 1934.

igella
lyalis
yunn
voss
la
min
epine
vol
les
less
de
ver
to de
lunat
kess
w
tessa

