

7
Rezetar de Coima
de

Belarmina C de Corada

1. en de querillo 1

2

200 grms harina
10 grms azúcar flor
10 grms manteguilla
1 yema
1 pizca de sal

Relleno 1/2 Kl querillo con crema
1 cucharadita esencia vainilla
100 grms azúcar flor
2 huevos
1 cucharadita almendras peladas y pica
- - - pasas corinto
- - - crema chantli llenar

Se prepara la masa, mezclando
la manteguilla a la harina con
un tenedor, se agregan las yemas
y el azúcar, se une suavemente sin
masar, se deja en reposo 5 o
10 minutos, en con ritmo preso.
Después, se extiende de 1/2 a 3/4 centímetros
y se pone en un molde en

3
en manteguillado si se
tapa se pone la masa 10 minutos
al horno.
Relleno se mezcla el querillo con el
azúcar, hasta que quede suave, se le
agrega la yema, las pasas, almendras
peladas y picadas, después la clara a
1/2 batir y al final la crema, se vacía
el relleno sobre la masa, y se cubre con
otro pedazo de masa y encima se pinta
con huevo se coloca al horno 3/4 de hora
regular

Partes de nueces

1 taza 4 cucharadas mantegulla

1 taza azúcar flor

2 a 3 huevos

1 ralladura de $\frac{1}{2}$ limón

2 tazas de harina

4 cucharadas de leche fría

1 - - - - - royal

Rebbero 2 cucharadas mantegulla

4 cucharadas azúcar flor

3 - - - - - leche fría

1 taza de nueces picadas

Para se bate la mantegulla con el azúcar, se agrega los huevos y a 1, la harina se alterna con leche ralladura de limón trabajando una pasta liviana

Preparación. Se bate la mantegulla con el azúcar, se agregan las nueces con una cucharada de licor. Enantegüellar moldes de brioches o petit bache pone para esta la mitad, bañando encima con el rebbero de las nueces

espolvorear con azúcar y cocinar a horno moderado por 30 a 35 minutos calor por debajo, una vez cocido se espolvorear con azúcar flor

Churros

6

6 yemas

1 clara

1 cucharadita esencia de vainilla

1 cucharadita harina rallada

Se bate $\frac{1}{2}$ hora las yemas con la clara se agrega la harina y vainilla, se vacia en moldes enmantiguillado y ~~se horna~~ en hornada horna regular 15 minutos una vez cocidos se demoldan y se vacia en cima un almibar caliente que se prepara con $\frac{1}{4}$ azucar 1 vaso vino blanco y al retirarlo del fuego se le agrega una copita de coñac se clavetean con almendras partidas al largo

Repollitos Con Crema pastelera

7

150 grm harina

1 taza de agua

100 grm manteguilla

1 puerca de sal

4 huevos corriente

agua, manteguilla y sal, se ponen al fuego, en una cacerchita, cuando empieza a hervir se retira y se le echa la harina de golpe, batiendo vigorosamente con cuchara de madera, para que no se formen grumos, se cuece revolviendolo siempre hasta que la pasta se desprenda de la olla, se retira del fuego y se le va agregando los huevos 1 a 1 mezclando bien entre cada huevo, se deja reposar un rato, si se quiere se le agregan 2 cucharaditas de royal. Se tiene la lata del horno apenas enmanteguillada y con una man de decaer o dos cucharas mojadas en agua fria se va formando

los repollitos, se dejan los repollitos
4 centímetros de distancia entre cada
uno para que no se peguen, se
(pon) (ponen) ponen a horno caliente
10 minutos en seguida se baja el
calor, y se dejan otros 10 minutos a
horno moderado, después de cocidos
se rellenan con crema pastelera
o chantilly, encima se cubren
con baño liviano de azúcar flor
agua caliente y unas gotas de limón
o cualquier (glace). glace.

Papitas de nueces

$\frac{1}{4}$ Kilo nueces molidas.

$\frac{1}{4}$ " galletas vino o maria.

Se muelen las nueces y galletas se
ponen en una fuente y se le va agregando
leche condensada la cantidad necesaria
para que no se pegue en los dedos.
Se les da la forma de papitas chicas
y se revuelven en chocolate molido
y con un palito se les hacen ojos
como papas rellenas.

Lenguitas de Gato

10

100 gm manteguilla

100 gm azucar flor

100 -- harina

2 Claras

Se bate bien manteguilla y azucar
se agregan sin batar, de a una a
una cinco minutos entre cada
clara, despues se le agrega poco a
poco la harina mezclando suave-
mente sin batar, se coloca el
batido en una manga con
boquilla lisa y sobre batar,
en manteguillada y en harinada
se van formando bastocitos
del largo de un dedo se pone a
horno caliente entre 5 a 7
minutos

Cocadas

11

1 libra de azuca

$\frac{1}{2}$ -- de coco

(Se bate)

Se hace una almibar de pelo no
muy duro se le agrega el coco se
revuelve y se extiende sobre un
marmol en manteguillado,
cuando este tibio se cortan.

Torta de Piña (postre) 12

6 yemas
3 cucharadas azúcar flor
2 claras
120 gram almendras
2 cucharadas harina
1 taro de piña
 $\frac{1}{4}$ litro de crema chantilli
3 hojas de colapiz y una gota
colorante rojo
Se bate bien las yemas se
agrega el azúcar y se sigue
batiendo, en seguida las claras
batidas a nieve, las almendras
peladas y molidas y al final
mezcle la harina si batar se
cuece a horn caliente una vez
cocido se remoja con almibar con
licor sin sacarlo, se pone una
pa de crema chantilli o
pastelera y despues la torrijas de piña
cada hojito se coloca una

quiinda.

El colapiz des hacer en un poco
de agua caliente y se le coloca
una gota de colorante y vacia
sobre la piña se pone a helar
en un molde que se des harne

7 Torta de castañas

14

1 kg castañas

145 gm azúcar flor

75 gm almendras picadas y to
tostadas

4 huevos

2 cucharadas mantegulla
deretida

1 tableta de chocolate

1/4 ltos crema chantilly

8 castañas enteras

El kilo de castañas se ponen a
cocer enteras en agua, a medio
fuego, se les saca la piel y se
secan cocinando con un poco de
azúcar a gusto y vainilla, despues
se pasan por cedaz dejando las
8 castañas enteras para adornar la
torta, se baten las 11 yemas con
el azúcar flor por 20 minutos,
se agrega la mantegulla deretida
y luego las almendras

tostadas y picadas des pueles el pure
de castañas poco a poco y al final
las claras, batidas a nieve se vacia
en un molde enmantiguado
y se cuece a horno moderado y
se cuece por 1/2 hora una vez fría la
torta se corta en capas y se rellena con
la crema, se cubre se encima con
una crema y se adorna con las
castañas enteras que se habran pasado
por el chocolate caliente como
confites

4-15

Pan de Nueces x 76

$\frac{1}{4}$ Kl nueces molidas
 $\frac{3}{4}$ Kl galletas vino
 $\frac{1}{4}$ Kl azúcar granulada
3 yemas

Con el azúcar se hace
almibar de pelo, se agrega a
las yemas bien batidas
resolviendo hasta que se mezcle
bien y se vacía caliente
sobre las galletas y nueces
molidas, se mezcla todo
hasta formar una masa
alargada, enseguida se cubre
el pan con la siguiente pasta.

10 grms azúcar flor
1 cucharadita mantiguillo
20 grms chocolate.

Se pone todo en una cacerolita a
fuego suave sin que hierva se espesa
sobre el pan con esto se hacen
también bolitas que se pasadas por
chocolate

Postre de Frutilla 77

$\frac{1}{2}$ litro de crema
1 cucharadita esencia de vainilla
200 grms azúcar flor
8 hojas colapiz
 $\frac{1}{2}$ Kl frutilla
1 clara

Se bate la crema con la clara y el
hasta que se espese el colapiz, ya hervido
en un poco de agua y al final la esencia
de uña en molde con mantiguillo, se
pone una capa de crema otra de
frutillas hasta termina el molde
con crema, se pone a helar

Sufle de Chocolate

12

3 cucharadas de azúcar flor

3 huevos

2 cucharadas maizena

4 onzas almendras rallado &
molido

Se bate $\frac{1}{4}$ de hora yemas y
azúcar aparte se bate las claras,
amueve, se mezcla con las yemas
se agrega la maizena y almendras
y al final chocolate, se vacia en un
molde enmantequillado y se pone
horno caliente entre 15 y 20 minutos
se sirve con crema de vainilla
clara

Jalea de Limón o Naranja

5 $\frac{1}{2}$ tazas de liquido con piete 2 $\frac{1}{2}$
tazas de agua $\frac{1}{2}$ vino blanco,
850 gms. azúcar grn y hojas de
colapiz delgado por cada $\frac{1}{4}$ litro
liquido en invierno, y 5 en verano
un vasito de jerez.

Se hace hervir azúcar grn, agua,
vino, tres clavos de olor, una pedacito
de vainilla, cascara de limón o naranja,
una pizca de nuez moscada tres granitos
de pimienta, un palito de canela
Se hervor cinco minutos, se agrega el
colapiz remojado, se retira, en seguida,
se mezclan dos claras a medio batir
el jugo de limón o naranja, la cascara
de los huevos se deja enfriar, despues se
pone nuevamente al fuego vivo con
el batidor de alambre se bate hasta
que suelte el hervor se retira y se deja
(Cico) cinco minutos en reposo

y se vuelve a poner a gas vivo,
así por tres veces, luego enseguida
se vacía en bolsa de franela
sin apretarla, se llenan los
moldes húmedos,
se pone a helar dos horas

Tronco de Arbol

- 5 huevos
4 cucharas azúcar flor
4 - - - harina no calmadas
 $\frac{1}{2}$ - - - royal

Se baten las yemas hasta que estén
espumosas, se agrega el azúcar, y
bate diez minutos, las clara se baten
a nieve, se mezclan las yemas y
harina sin batir, y al final la esencia
se coloca el batido en lata forada
papel enmantiguado, de alto un
centímetro horno caliente 8 minutos
Se voltea sobre un papel espolvoreado
con azúcar flor y (puesto) puesto sobre
un paño umedo (que) se quita el
papel, se recortan los bordes, se
pone a manjar y se en rolla se deja
un rato enbuelto con el papel
para que no pierda la forma a
parte se (pre) prepara una crema
de chantilly

100 gm azúcar flor
 100 gm mantequilla
 2 yemas
 2 cucharaditas de chocolate en polvo
 2 - - esencia de vainilla

Se bate hasta que este suave si
 queda muy espeso se agrega un
 poco de leche, se separa una
 cucharada de crema blanca
 con esto se unta los extremos

del brazo se corta un trocito
 antes de decorar y se coloca
 encima, se pone la crema
 con una manga bagueta
 calada y con tenedor se
 ralla sobre el tronco se
 puede rellenar con crema

Pan de chocolate dos colores

300 gm mantequilla
 300 gm azúcar flor
 6 huevos
 1/2 litro de leche

700 gm harina
 3 barras de chocolate
 3 cucharaditas royal

Se bate la mantequilla y azúcar
 a crema, agregan las yemas una a
 una batiendo 10 minutos enseguida
 seba mezclando alternando harina
 cernida y leche y al final las claras
 batidas a nieve se separa la mitad de
 la parte y se le agrega una de las partes
 el chocolate derretido y al ponerlo
 en el molde se va entrecalando
 un poco de (capota) cada parte
 se pone a horno moderado 1 1/2 hora
 una vez frío se espolvorea
 con azúcar flor

24 Masa para Tortalela y enpanada 24

150 grms harina

1/2 mantequilla

1 huevo

1 cucharadita agua sal

Se prepara una masa blanda bien suave, se estira muy delgada, se foran los moldecitos y se punchan para hacer enpanadas se cortan, redondelos, se rellenan y se cocinan a horno moderado. Se dejan enfriar para sacarlas del molde se rellenan con lo que se desea.

Torta de Chocolate

1 1/2 Taza azucar flor

1/2 -- mantequilla

1 -- (~~leche~~) leche

2 -- harina

1 cucharadita esencia vainilla

2 -- -- royal

100 grms chocolate

Se bate mantequilla y azucar despues se agregan los huevos uno a uno batiendo constantemente, enseguida el chocolate rallado, y la harina cernida con el royal alternando con leche, al final la vainilla. Relleno una taza de crema batida se mezcla con 200 grms nueces tostadas y molidas y 200 grms de azucar. Encima se cubre con crema sola se espolvorea con nueces molidas se decora con nuez entera

Helados de tres colores

$\frac{3}{4}$ libro de leche

3 cucharadas de azúcar colmado

3 yemas

2 cucharadas maizena

1 - chocolate

1 capita fresas

2 hojas colapiz

2 claras

Se hace una crema con

leche, azúcar, maizena, yemas,

se agrega el colapiz, se en frío

se le agregan los claros batidos
a nieve.

Se divide en tres partes

a una se agrega chocolate

ala otra la vainilla y la

otra las fresas pasada por

zedazur, se pone a helar por

separado cuando este

a medio helar, se vacia a un

molde forrado con papel

de manteguilla por capas se
deja enajar por cinco horas.

Huevo Moll

4 yemas

1 huevo

250 gm azúcar hecho almibar de pelo

1 taza de almendras molidas

Preparación. Batir las yemas con el huevo entero así hasta que estén completamente

blanco dejar caer el almibar de a (p) gotita

siempre batiendo, dejar cocer sobre la llama por 5 minutos

retirar y agregarle la almendras y una cucharadita esecia de almendra batiedo a hasta que se enfue

Pasta de almendras y chocolate
Se bate a nieve tres claras se

une con 125 gm de azúcar flor,

65 gm almendras picadas y

25 gm chocolate de retido

Mezclase todo ligeramente

y ponga en pastitines,

colocando media almendra sobre cada una a horno

por 15 minutos

Torta de Frutilla

- $\frac{1}{4}$ manteguilla
- 4 huevos
- $\frac{1}{2}$ libra azucar flor
- $\frac{1}{2}$ cucharadita royal
- $\frac{1}{2}$ libra de harina
- $\frac{1}{2}$ limón rallado

Bater a crema la manteguilla
agregar el azucar la harina
unida con el royal y ralladura
de limón y dos cucharadas de
leche o crema.

Se coloca la masa en la tabla,
se ulerea, finamente y se
cortan (discos) discos se
pinchan se cocina a horno
moderado, por 10 minutos

se rellena una vez frío con
el siguiente relleno.

- 1 taza de mermelada de
damasco

$\frac{1}{2}$ Kl frutilla fresca

$\frac{3}{4}$ de crema. fresca o una
crema fina de vainilla.

Se coloca una capa de
mermelada, otra con crema con
frutilla, espolvorear azucar flor
asi hasta terminar encina se
decora con frutilla enteras
y rosetas de crema batida

Fluche de Nueces.

7

Parta para dos

2 tazas harina

2 - - azucar flor

2 cucharaditas colmadas royal

4 huevo

$\frac{1}{4}$ de libra de manteguita

1 taza leche

Se bate manteguita con

azucar hasta que quede

espumosa, se le agregan las

yemas una a una, se sigue

batiendo agregando la

harina con el royal las claras

bien batias y por ultimo

la leche bien caliente, si se

desea se pone vainilla

se coloca la masa en un

molde untado y al horno

cuando este la masa cocida

se cubre con la siguiente

crema de nueces que es la siguiente

1 Para una

1 cucharadita de manteguita se
deja dorar en seguida se le agrega
las tres cucharadas de azucar dejado
nuevamente que se dore.

En seguida se le agrega 3 cucharadas
de leche un puñado de nueces
picadas (20 nueces) con esta
crema se cubre, la masa y se
pone nuevamente al horno
para que termine de cocer

Jemitas

1 tarra de leche condensado
3 yemas
Se pone todo a hervir
arta que espese, se enfria
y se le pone una cucharada
sopera de jugo de naranja,
se enfria se hacen cuadradito
o bolitas

Torta de Nueces

$\frac{1}{2}$ K de nueces
 $\frac{1}{2}$ K de azucar
10 huevos
1 Cuchara dita o royal
3 Cucharadas de harina
Se muelen las nueces, se bate las yemas
con el azucar se agregan las nueces
y las claras batidas, a nieve (poco)
poco despues se agrega la la harina y el
royal se echaba en lata y se ba
cocuendo por capitales se
rellena con manjar, se decora
con nueces, ala mitas.

Torta de Piña

mara

350 gramos de mantquilla

8 cucharadas leche

460 grm de harina

Se mezcla mantquilla y harina

con un tenedor se le agrega

poco a poco la leche sin amasar

de forma una bola y se deja en

un sitio fresco hasta el día siguiente

debe prepararse 12 horas antes de

usarla. divide en 9 pedacitos, se

uslecan delgadita del porte las

latas redonda se pinchan y ponen

al horno caliente. Debe perflarose

antes el dulce y la crema por que al

sacarlo del horno hay que ir

formando la torta inmediatamente

Relleno de Piña

Una piña blanca grande

se pela y se ralla, y se pesa la

misma cantidad

de azúcar y piña se hace hervir a fuego vivo hasta que sepe y se vea el fondo de la olla. Hay que revolverla porque se pega.

Crema 3 cucharadas, harina 3 tazas

leche $\frac{1}{2}$ palo vainilla

4 yemas

La crema debe quedar espesa que no se corra

de forma la torta poniendo una

capa de mara otra de crema así así

termina se decora con merengue

Torta de chocolate con lucuma

115 gms mantiguilla

7

6 cucharadas harina

5 - - - - - azucar

5 huevos

1/4 libra chocolate

2 Cucharaditas + royal

Se bate mantiguilla y azucar

15 minutos si se agregan las
gemmas bien batidas, el chocolate
rallado, la harina y al final las
(claras) claras batidas a nieve, se
estende en lata bajitas se cuecen al
horno moderado sin que se doren.

Relleño

Se hace un dulce con una 12 de
lucummas, pasadas por cedazo se
hace almibar de pelo, se agregan
las lucummas y se cuecen asta que
se vea el fondo de la olla

Decorado

120 gms de azucar flor o 4

cuchadas 1 cucharada de mantiguilla
1 cucharada de agua 1 pon de chocolate
rallado se pone a baño Maria hasta que
tenga la consistencia necesaria para
estirarlo por la torta (sin) estendiendolo
rapidamente con una espátula antes
que se enfrie se decora con la misma crema

Torta Merengada

La masa,

200 gms harina

80 gm mantiguilla

1 yema

3 cucharada azucar flor

1 limón Rallado

un poco de agua.

Se une todo sin amasar, se uterea, se
fora en molde redondo, se picha y
se pone 10 minutos al horno,

Relleño

400 gms zanahoria rallada, (2 yemas)

200 gm azucar flor

100 gm nueces molidas.

120 gm galletas champan

2 naranjos jugo y ralladura

100 gm mantiguilla de retida

2 cucharada de coñac

8 claras batidas a ~~se~~ nieve

8 yemas

Se batí bien las yemas, se agrega
azucar, despues la zanahoria,
y todos los ingredientes, secos
al final las claras batidas a nieve.
Se rellena el molde, con la masa
a medio, se pone nuevamete al
horno, por una hora
(Se decora con me)

Se cubre con merengue y se
decora a gusto.

para 405 personas) Merengue con licor
Se separan las yemas y claras de
cuatro huevos, batiendo la
yemas, con dos (cuchada de)
cucharadas soperas azucar
flor, a caramelos hasta que
espese. poco a poco. se agregan
dos cucharadas, soperas de
cherry; siempre batiendo.

En seguida se baten las claras
a nieve se juntan con
el batido de las yemas.
Se coloca el postre en copas
de helados espolvoreando
encima nueces molidas

Galletas de nuez K 1

1/2 kilo de nueces

6 claras

6 cucharadas de azúcar

Preparación: Se muelen las nueces
se bate las claras con el azúcar
se va agregando las nueces
poco se van echando con una
rita y se cuecen al horno y
sacarlos se coloca un pedo
de fruta confitada

Crema de Chirimoya K 1

1/2 litro de leche

2 cucharadas colmadas de azúcar

1/2 palo de vainilla

5 yemas

6 hojas de colapiz

$\frac{3}{4}$ K de chirimoya

2 docenas de tostadas de vainilla

Preparación: se hierva leche azucar y vainilla se agrega las yemas se hierva 3 minutos y se bate hasta que se enfría se agrega el colapiz ya frío y la chirimoya pasada en trozitos se pone en las tostadas mojadas en leche ya endulzada al fondo de del molde en mantequilla se vacía la crema dentro y se pone a helar se sirve con crema chantilly.

Crema Chino

5 yemas

6 cucharadas azúcar flor

4 lucumas pasadas por cedazo

2 tazas leche

$\frac{1}{2}$ palo de vainilla

2 cucharadas fruta con fita

6 hojas de colapiz

Se hierva leche y vainilla, y azúcar flor se batan juntas se agregan las lucumas y confitadas las claras se bate a nieve se mezclan con las yemas se deja caer la leche caliente se agrega el colapiz previa hervido con un poquito de agua se sigue batiendo hasta que este frío se vacía a un molde humeado o cubierto de bizcochos o tostadas se pone a helar, para sacarlo del molde se pone unos minutos en agua caliente se sirve con merengue o crema chantilly.

Galletas de Queso

Ingredientes

90 gramos queso cheddar o
parmesano rallado

60 gramos mantequilla

90 gramos harina

ma

l y Pimienta

Procedimiento Se une mantequi
y harina con tenedor, se agre
el queso, sal y pimienta
al gusto se une la yema, se
soba hasta dejar una masa
firme se usa dejando de
12 centímetros de alto se cortan
palitos y redonditos se cocen
en horno caliente hasta que
se doren. Se guardan en
latas cerradas, y se colientan
cuando se necesitan

Galletas de Mantequilla

Ingredientes

150 gms. de mantequilla

1/2 taza azúcar flor

1 yema

1/4 cucharadita sal

1 cucharadita palladura

1 poco esencia de vainilla o de

2 cucharadas harina

Procedimiento Se bate o

la mantequilla y azúcar se
la yema se mezcla bien, des
la palladura y esencia de vainilla
se cierra la sal y harina y se
agrega a la mantequilla poco a
poco, se cuece a horno calien
de a 8 a 10 minutos para
hacerlos de chocolate y se le
agrega 5 cucharadas de chocolate
y se le agrega el huevo entero se pone
en lata sin mantequilla

2 ~~Integre~~
mantenea ~~1/4~~

huevos 2

3a
harina 1 Kilo *

leche