

"CAKES", "PANETELAS" Y "TORTAS"

SUPLEMENTO  
GRATIS  
DE LA REVISTA

*Romances*

DE ABRIL, 1960

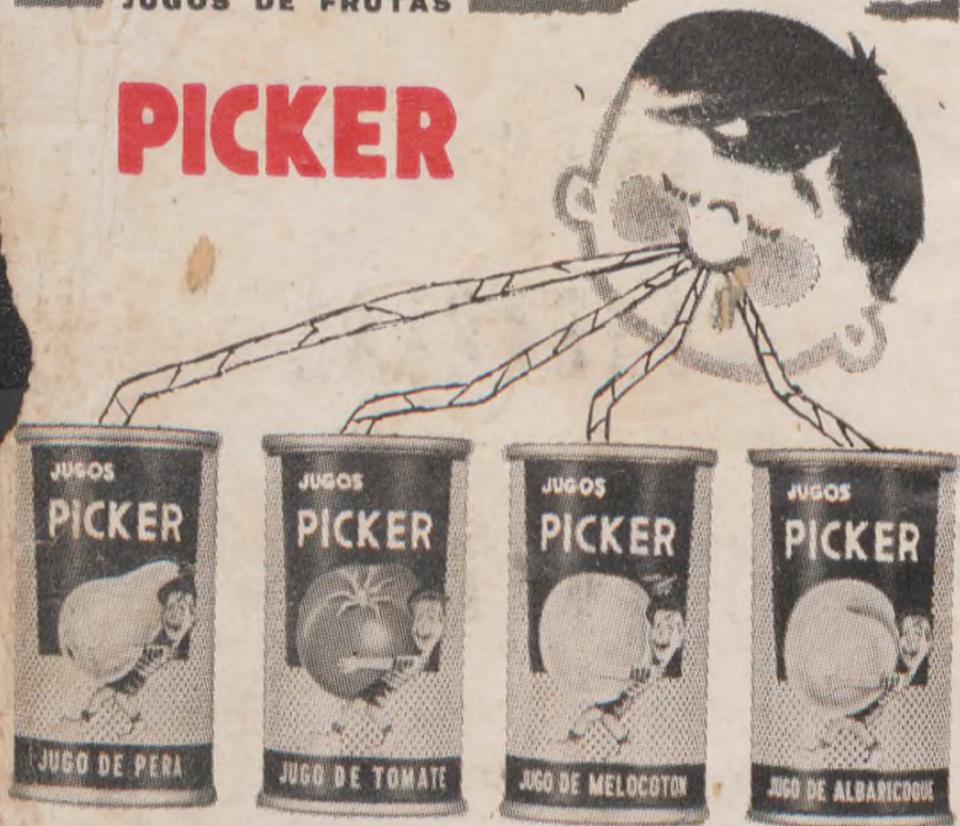
  
PATRIMONIO  
DOCUMENTAL

INSTITUTO DEL PATRIMONIO  
CULTURAL Y MONUMENTAL NACIONAL  
MEXICO, D.F. 1960

# SON MAS SABROSOS

JUGOS DE FRUTAS

# PICKER



Después que los pruebe y los compare usted se va a preguntar: ¿Qué tienen los jugos de frutas PICKER que son más sabrosos?

JUGOS DE FRUTAS

# PICKER

SON MAS SABROSOS.

J.P.-2-59

  
PATRIMONIO  
DOCUMENTAL

OFICINA DEL HISTORIADOR  
DE LA HABANA

**CAKES,  
PANETELAS  
Y TORTAS**

SUPLEMENTO CULINARIO A LA EDICION DE  
LA REVISTA "ROMANCES" DE ABRIL DE 1960,  
PREPARADO BAJO LA DIRECCION DE

**CARMENCITA SAN MIGUEL,**  
Directora del Instituto de  
Arte Culinario "San Miguel"

23RAD



PATRIMONIO  
DOCUMENTAL

organizado por el IANIGLA  
CON EL APOYO DE

CAKES



PATRIMONIO  
DOCUMENTAL

OPERA DELLE UNIVERSITÀ  
DELL'ABRUZZO

## RECETA ECONOMICA DE CAKE No. 1

INGREDIENTES: (para 2 capas de 8 pulgadas de diámetro). — 2 tazas de harina para cake cernida y después medida. — 3 cucharaditas de polvos de hornear. — 1/2 cucharadita de sal. — 1/4 libra de mantequilla. — 1 taza de azúcar. — 2 huevos. — 2/3 taza de leche. — 1 cucharadita de vainilla.

PREPARACION: Se calienta el horno a 375°F. Se cierran juntos la harina, los polvos de hornear y la sal, tres veces. Se bate la mantequilla hasta cremarla y se le añade gradualmente el azúcar. Se continúa batiendo hasta obtener una crema. Se añade un huevo y cuando esté bien ligado, se añade el segundo y se mezcla bien. Se añade la harina, parcialmente, alternando con la leche (se empieza y se termina con la harina). Se añade la vainilla. Se vierte el batido en 2 moldes de capas, de 8 pulgadas de diámetro, engrasados y enharinados. Se hornean a 375°F. durante 25 minutos o hasta que estén dorados y se desprendan de los bordes. Se retiran del calor y se dejan perder el vapor. Se desmoldan y se enfrían en la esterilla de alambre. Se rellena con mermelada y se cubre con merengue corriente.

## RECETA ECONOMICA DE CAKE No. 2

**INGREDIENTES:** (Para 2 capas de 9 pulgadas de diámetro). — 3 tazas de harina para cake, cernida y después medida. — 4 1/2 cucharaditas de polvos de hornear. — 3/4 cucharaditas de sal. — 2/3 taza de mantequilla. — 1 1/4 taza de azúcar. — 2 huevos. — 1 taza de leche. — 1 cucharadita de vainilla.

**PREPARACION:** Se calienta el horno a 375°F. Se cierran juntos la harina, los polvos de hornear y la sal, tres veces. Se bate la mantequilla, hasta cremarla. Se le añade gradualmente el azúcar. Se continúa batiendo, hasta obtener una crema. Se añade un huevo y cuando esté bien ligado, se añade el segundo y se mezcla bien. Se añade la harina, parcialmente, alternando con la leche (se empieza y se termina con harina). Se añade la vainilla. Se vierte la preparación en 2 moldes de capas de 9 pulgadas de diámetro, engrasados y enharinados. Se hornean a 375°F. durante 25 minutos o hasta que estén dorados y se desprendan de los bordes. Se retiran del calor y se dejan perder el vapor. Se desmoldan y se enfrían en la esterilla de alambre. Se rellena con mermelada y se cubre con merengue corriente.

### MERENGUE CORRIENTE

**INGREDIENTES:** 4 claras. — 1/4 cucharadita de sal. — 12 cucharadas de azúcar. — 1 cucharadita de jugo de limón.

**PREPARACION:** Se baten las claras con la sal, hasta que estén a punto de merengue. Se añaden las cucharadas de azúcar, una a una no añadiendo la segunda, hasta que la anterior no esté bien ligada. Se añade el jugo de limón. Se continúa batiendo, hasta que el merengue esté satinado.

**Nota:** Este merengue tiene que batirse bastante.

## CAKE DE CAPAS DE 3 HUEVOS

INGREDIENTES: 3 tazas de harina para cake, cernida y después medida. —  $4\frac{1}{2}$  cucharaditas de polvos de hornear. —  $\frac{3}{4}$  cucharadita de sal. —  $\frac{3}{4}$  taza de manteca vegetal. —  $1\frac{1}{2}$  taza de azúcar. — 3 huevos. — 1 taza de leche. —  $1\frac{1}{2}$  cucharadita de vainilla.

PREPARACION: Se calienta el horno a  $375^{\circ}\text{F}$ . Se cierran juntos la harina, los polvos de hornear y la sal, tres veces. Se creman juntos la manteca y el azúcar, hasta obtener una crema suave. Se añaden los huevos, uno a uno, no añadiendo el segundo hasta que el anterior no esté bien ligado. Se añade la harina, parcialmente, alternando con la leche (se empieza y se termina con la harina). Se añade la vainilla. Se vierte la preparación en 2 moldes de capas de 9 pulgadas de diámetro, engrasados y enharinados. Se hornean a  $375^{\circ}\text{F}$ . durante 25 minutos o hasta que estén dorados y se desprendan de los bordes. Se retiran del calor y se dejan perder el vapor (15 minutos). Se desmoldan y se enfrían en la esterilla de alambre.

Se rellena con mermelada y se cubre con merengue con almíbar.

## MERENGUE CON ALMIBAR.

**INGREDIENTES:** 2 tazas de azúcar. — 1 taza de agua. 2 cucharadas de sirope de maíz claro. — 4 claras. — 1/4 cucharadita de sal. — 1/2 cucharadita de vainilla.

**PREPARACION:** Se vierte el azúcar, el agua y el sirope de maíz, en un cazo. Se revuelve. Se cocina a calor moderado, sin revolver, hasta que el almíbar tenga punto de hebra (al introducir la cuchara en el almíbar y levantarla en alto, para escurrirla, se debe formar una hebra). Se retira del calor y se vierte gradualmente, sobre las claras batidas con la sal, a punto de merengue. Se añade la vainilla y se continúa batiendo, hasta que el merengue se enfríe y tenga consistencia para poderlo extender.

**Nota:** Las claras no deben empezarse a batir, hasta que el almíbar no empiece a tomar punto espeso, (al introducir la cuchara y levantarla en alto, para escurrirla, se debe formar una comita). Mientras se añade el almíbar gradualmente, se debe batir vigorosamente. (Es ideal usar la batidora eléctrica).

Si se desea se puede colorear el merengue en tono pálido, empleando tintes vegetales.

## CAKE DE ORO CON CUBIERTA DE LIMON

INGREDIENTES: CAKE: 2 tazas de harina para cake cernida y medida después. — 2 cucharaditas de polvo de hornear. — 1/4 libra de mantequilla. — 1 taza de azúcar. — 4 yemas. — 3/4 taza de leche. — 1 cucharadita de vainilla.

RELLENO: 5 cucharadas de harina para cake cernida. 1 taza de azúcar. — Cáscara de 1 limón, rallada. — 1/3 taza de jugo de limón. — 2/3 taza de agua. — 2 yemas ligeramente batidas. — 2 cucharadas de mantequilla.

CUBIERTA: 2 claras. — 1 1/2 tazas de azúcar. — 3 cucharadas de agua. — 2 cucharadas de jugo de limón. 1/4 cucharadita de cáscara de limón rallada.

PREPARACION DEL CAKE: Se calienta el horno a 375°F. Se ciernen juntos la harina y los polvos de hornear, tres veces. Se bate la mantequilla, hasta cremarla. Se le añade el azúcar gradualmente y se continúa batiendo hasta obtener una crema suave. Se baten las yemas, hasta que al batirlas queden bien marcadas las huellas del batidor. Se añaden al batido de la mantequilla y el azúcar y se bate hasta mezclarlas bien. Se añade la harina alternando con la leche. Se añade la vainilla. Se vierte la preparación en 2 moldes de 9 pulgadas de diámetro, engrasados y enharinados. Se hornean a 375°F. durante 30 minutos. Se retiran del calor y se enfrían a la temperatura ambiente.

PREPARACION DEL RELLENO: Se colocan los ingredientes, por el orden expuesto, en la parte superior del baño maría. Se coloca el recipiente sobre agua hirviendo.

do y se cocina revolviendo seguido, hasta que espese. Se retira del calor y se enfría.

**PREPARACION DE LA CUBIERTA:** Se colocan las claras, el azúcar, el agua y el jugo de limón, en la parte superior del baño maría. Se coloca el recipiente sobre agua hirviendo y se bate vigorosamente con un batidor rotativo, durante 7 minutos o hasta que forme pico. Se retira del calor y se bate hasta que esté lo suficiente firme para poderse extender. Se añade la cáscara de limón rallada y se mezcla bien.

**MONTAJE:** Se pone entre las capas del cake el relleno de limón. Se cubre con la preparación de la cubierta.

## CAKE DE CLARAS

INGREDIENTES: CAKE:  $2\frac{2}{3}$  tazas de harina para cake, cernida y después medida. —  $2\frac{1}{4}$  cucharaditas de polvos de hornear. —  $\frac{1}{4}$  libra de mantequilla. —  $1\frac{1}{3}$  tazas de azúcar. —  $\frac{2}{3}$  taza de leche. —  $\frac{1}{3}$  taza de agua. —  $\frac{1}{2}$  cucharadita de vainilla. —  $\frac{1}{4}$  cucharadita de extracto de almendra. —  $\frac{1}{4}$  cucharadita de sal.  
3 claras.

CUBIERTA: 2 claras. —  $1\frac{1}{2}$  taza de azúcar. — 5 cucharadas de agua. — 2 cucharaditas de sirope de maíz claro.—1 cucharadita de vainilla.—Grajeas para decorar.

PREPARACION DEL CAKE: Se calienta el horno a  $300^{\circ}\text{F}$ . Se ciernen juntos la harina y los polvos de hornear, tres veces. Se bate la mantequilla, hasta cremarla. Se le añade gradualmente el azúcar y se continúa batiendo hasta obtener una crema suave. Se mezclan la leche, el agua, la vainilla y el extracto de almendra. Se añade la harina, alternando con la mezcla de la leche, ligando bien después de cada adición. Se añade la sal a las claras y se baten, hasta que estén a punto de merengue. Se añaden al batido y se ligan con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en 2 moldes de capas, de 9 pulgadas de diámetro, engrasados y enharinados. Se hornean durante 10 minutos a  $300^{\circ}\text{F}$ .

se sube la temperatura (pasado el tiempo) a 375°F. y se continúan horneando durante 15 minutos más. Se retiran del calor y se dejan enfriar a la temperatura ambiente.

**PREPARACION DE LA CUBIERTA:** Se vierten las claras, en la parte superior del baño maría. Se le añaden el azúcar, el agua y el sirope de maíz. Se coloca el recipiente sobre agua hirviendo y se bate vigorosamente, con un batidor rotativo durante 7 minutos o hasta que esté lo suficiente firme para poderse extender (debe formar pico). Se retira del calor y se le añade la vainilla.

**MONTAJE:** Se extiende entre las capas del cake, parte de la cubierta. Se cubre todo el cake con el resto de la cubierta. Se salpica con grajeas.

**Nota:** Si se desea colorear la cubierta se le puede añadir goticas de tinte vegetal del color que desee, procurando que la tonalidad quede pálida.

## CAKE DE MARMOL

INGREDIENTES: 3 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 4 cucharaditas de polvos de hornear. —  $3/4$  cucharaditas de sal. —  $1/2$  libra de mantequilla. — 2 tazas de azúcar. — 4 huevos. — 1 taza de leche. — 1 cucharadita de vainilla. — 2 cuadrados de chocolate amargo derretido. — 3 cucharadas de agua caliente. —  $1/8$  cucharadita de soda de hornear. —  $1/4$  cucharadita de extracto de almendra.

PREPARACION: Se calienta el horno a  $350^{\circ}\text{F}$ . Se cierran juntos la harina, los polvos de hornear y la sal. Se creman juntos la mantequilla y el azúcar, hasta obtener una crema bien suave. Se añaden los huevos uno a uno, ligando bien después de cada adición. Se añade la harina, alternando con la leche (se empieza y se termina con harina). Se divide el batido en dos partes. A una parte se le añade el chocolate, la soda disuelta en el agua y el extracto de almendra. Se mezclan bien. Se engrasa y enharina un molde de tubo, de 10 pulgadas de diámetro. Se vierte el batido, por cucharadas alternas de las mezclas, dentro del molde. Se hornea a  $350^{\circ}\text{F}$ , durante  $1\ 1/4$  hora. Se retira del calor y se deja en el molde durante 10 minutos. Se saca del molde y se enfría en la esterilla de alambre. Se polvorea con azúcar en polvo cernida.

## CAKE RAPIDO CUBIERTO CON CREMA MOCHA

**INGREDIENTES:** 3 tazas de harina para cake, cernida y después medida. — 4 cucharaditas de polvos de hornear. — 1/4 cucharadita de sal. — 2 tazas de azúcar. — 4 huevos. — Leche (la necesaria). — 10 cucharadas de mantequilla.

**CREMA:** 1/3 taza de mantequilla. — 4 tazas de azúcar en polvo cernida. — 3 1/2 cucharadas de cocoa, cernida. 3/4 cucharadita de sal. — 1/3 taza de café bien fuerte (aproximadamente). — 1 cucharadita de vainilla. — 1 taza de nueces muy picaditas o almendras tostadas y picaditas.

**PREPARACION DEL CAKE:** Se calienta el horno a 375°F. Se ciernen juntos, en el tazón de la batidora eléctrica, la harina, los polvos de hornear, la sal y el azúcar, tres veces. Se echan los huevos en la taza de medida y se termina de llenar la taza con leche. Se añade a la harina. Se añade la mantequilla derretida. Se bate a alta velocidad durante 3 minutos. Se vierte la preparación en 3 moldes de capas, de 9 pulgadas de diámetro, engrasados y enharinados. Se hornean a 375°F. durante 25 minutos. Se retiran del calor y se enfrían a la temperatura ambiente.

**PREPARACION DE LA CREMA:** Se crema la mantequilla. Se ciernen juntos el azúcar, la cocoa y la sal. Se añade gradualmente a la mantequilla, alternando con el café, hasta obtener una crema que se pueda extender.

**MONTAJE:** Se coloca crema entre las capas del cake y se salpica con las nueces o almendras picaditas. Se cubre todo el cake con la crema. Se salpica con las nueces picaditas.

## CAKE CARMENCITA

INGREDIENTES: 1 1/2 taza de harina para cake, cernida y después medida. — 1 1/2 cucharadita de polvos de hornear. — 1/8 cucharadita de sal. — 1/4 libra de mantequilla. — 1 taza de azúcar en polvo cernida. — 1/2 cucharadita de jugo de limón. — 4 huevos. — Azúcar en polvo cernida.

PREPARACION: Se calienta el horno a 350°F. Se cierran juntos, la harina, los polvos de hornear y la sal, tres veces. Se bate la mantequilla hasta cremarla. Se le añade gradualmente el azúcar y se bate hasta obtener una crema bien suave. Se añade gradualmente el jugo de limón. Se baten bien los huevos. Se añade la harina al batido, alternando con los huevos batidos (se deben añadir ambos ingredientes en pequeñas cantidades). Se vierte la preparación en un molde de 8x8x2 pulgadas, engrasado y forrado con papel absorbente. Se hornea a 350°F durante 50 minutos. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente. Se polvorea con azúcar en polvo cernida y se sirve cortado en lascas.

## CAKE IMPERIAL

**INGREDIENTES:** 1 1/2 taza de harina para cake, cernida y después medida. — 2 cucharaditas de polvos de hornear. — 1/2 cucharadita de sal. — 1/4 libra de mantequilla. — 3/4 taza de azúcar. — 1/2 taza de leche. — 2 cucharadas de cáscara de limón rallada. — 2 cuadrados de chocolate amargo derretido. — 4 claras. — 2 cucharaditas de vainilla.

**CUBIERTA:** 3 cucharadas de café. — 2 cucharaditas de leche. — 2 cucharadas de mantequilla derretida. — 2 tazas de azúcar en polvo cernida (aproximadamente).

**PREPARACION DEL CAKE:** Se calienta el horno a 350°F. Se ciernen juntas, la harina, los polvos de hornear y la sal, tres veces. Se bate la mantequilla, hasta cremarla y se le va añadiendo gradualmente el azúcar. Se continúa batiendo, hasta obtener una crema suave. Se añade la harina, alternando con la leche. Se añade la cáscara de limón y se mezcla bien. Se añade el chocolate y se mezcla bien. Se baten las claras con 1/4 cucharadita de sal, hasta que estén a punto de merengue. Se añaden al batido y se mezclan con movimiento envolvente. Se añade la vainilla. Se vierte la preparación en un molde de tubo, cuyo diámetro sea de 10 pulgadas, engrasado y enharinado. Se hornea a 350°F., durante 50 minutos. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente.

**PREPARACION DE LA CUBIERTA:** Se mezclan el café, la leche y la mantequilla. Se añade azúcar gradualmente, hasta obtener una crema con la consistencia necesaria, para poderse extender.

**MONTAJE:** Se desmolda el cake en un plato y se cubre con la preparación de la cubierta. Si se desea se salpica con nueces picaditas.

## CAKE DE CARAMELO

INGREDIENTES: CAKE: 2 1/2 tazas de harina para todos los usos cernida y después medida. — 3 1/2 cucharaditas de polvos de hornear. — 1/2 cucharadita de sal. — 1/4 libra de mantequilla. — 1 1/2 tazas de azúcar. — 3 yemas. — 1/2 taza de leche. — 1/2 taza de agua muy fría. — 3 cucharadas de sirope de caramelo.  
3 claras.

CUBIERTA: 4 claras. — 1/4 cucharadita de sal. — 4 cucharadas de azúcar convertida en caramelo. — 2 tazas de azúcar. — 1 taza de agua. — 2 cucharadas de sirope de maíz. — 1 cucharadita de vainilla. — Almendras tostadas y picaditas.

PREPARACION DEL CAKE: Se calienta el horno a 350°F. Se ciernen juntos, la harina, los polvos de hornear y la sal, tres veces. Se bate la mantequilla hasta cremarla. Se le añade el azúcar gradualmente y se continúa batiendo, hasta obtener una crema bien suave. Se añaden las yemas bien batidas y se mezclan bien. Se añade la harina, alternando con la leche y el agua. Se añade el sirope de caramelo. Se bate la mezcla durante 2 minutos. Se baten las claras con 1/8 cucharadita de sal, hasta que estén a punto de merengue. Se añaden al batido y se mezclan con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en 3 moldes de capas, de 9 pulgadas de diámetro, engrasados y enharinados. Se hornean a 350°F., durante 20 minutos. Se retiran del calor y se enfrían a la temperatura ambiente.

PREPARACION DE LA CUBIERTA: Se baten las claras con la sal, hasta que estén a punto de merengue. Se añade el caramelo bien caliente, gradualmente. Se continúa batiendo, hasta deshacer los cristales de caramelo que se forman. Se hace un almíbar con el agua,

azúcar y sirope de maíz, hasta que tenga punto de hebra. Se retira del calor y se vierte gradualmente sobre el merengue de caramelo. Se añade la vainilla. Se continúa batiendo hasta que se enfríe y tenga la suficiente consistencia para poderlo esparcir.

**MONTAJE:** Se extiende entre las capas del cake parte de la preparación de la cubierta, polvoreándola con las almendras. Se cubre todo el cake con el resto de la cubierta y se salpica con almendras tostadas y picaditas.

**SIROPE DE CAMELO:** Se vierte 1/2 taza de azúcar en un cazo. Se calienta a calor lento, hasta que el azúcar se convierta en caramelo. Se le añade 1/3 taza de agua bien caliente. Se cocina revolviendo, hasta que el caramelo se disuelva bien. Se miden las 3 cucharadas para el cake y el resto se guarda en un pomito en el resfrigerador para otra ocasión.

## CAKE DE CHOCOLATE CON LECHE AGRIA

INGREDIENTES: CAKE: 4 cuadrados de chocolate amargo. — 1/2 táza de azúcar. — 1/2 taza de leche agria. — 2 1/2 tazas de harina para cake, cernida y después medida. — 1 1/2 cucharadita de polvos de hornear. 3/4 cucharadita de soda de hornear. — 1/2 cucharadita de sal. — 1/4 libra de mantequilla. — 1 1/4 taza de azúcar. — 3 huevos. — 1 taza de leche agria. — 1 cucharadita de vainilla.

RELLENO Y CUBIERTA: 6 cuadrados de chocolate amargo. — 4 cucharadas de agua. — 3 tazas de azúcar en polvo cernida. — 2 yemas. — 1/4 libra de mantequilla. — 1 cucharadita de extracto de vainilla. — Almendras tostadas y picaditas.

PREPARACION DEL CAKE: Se calienta el horno a 375°F. Se derrite el chocolate al baño maría. Se le añade la 1/2-taza de azúcar y la 1/2 taza de leche agria. Se revuelve hasta unir bien los ingredientes. Se enfría a la temperatura ambiente. Se cierne la harina, los polvos de hornear, la soda y la sal, tres veces. Se bate la mantequilla hasta cremarla. Se le añade gradualmente 1 1/4 taza de azúcar. Se continúa el batido hasta obtener una crema suave. Se añaden los huevos batidos y se bate hasta ligarlos bien. Se añade la cuarta parte de la harina y se mezcla bien. Se añade la mezcla del chocolate derretido y se liga bien. Se añade el resto de la harina, alternando con la taza de leche agria. Se añade la vainilla. Se vierte la preparación en dos moldes de capas, de 9 pulgadas de diámetro, engrasados y enharinados. Se hornean a 375°F. durante 30 minu-

tos. Se retiran del calor y se enfrían a la temperatura ambiente.

#### PREPARACION DEL RELLENO Y LA CUBIERTA.

Se derrite el chocolate al baño maría. Se le añade el agua y el azúcar. Se mezclan bien. Se añaden las yemas, la mantequilla y la vainilla. Se retira del calor y se bate seguido, hasta que tenga suficiente cuerpo para extenderlo.

**MONTAJE:** Se coloca entre las 2 capas de cake parte de la cubierta de chocolate. Se cubre con el resto de la cubierta y se salpica la superficie con las almendras picaditas.

## CAKE DE MANZANAS

(Con pasas y nueces)

**INGREDIENTES:** 2 tazas de harina para cake cernida y después medida. — 1 cucharadita de polvos de hornear. — 1/2 cucharadita de sal. — 1/2 cucharadita de clavo de olor en polvo. — 1 cucharadita de canela en polvo. — 1/4 libra de mantequilla. — 1 taza de azúcar. 1 huevo. — 1 taza de salsa de manzana. — 2/3 taza de pasas sin semillas. — 2/3 taza de nueces picaditas.

**PREPARACION:** Se calienta el horno a 350°F. Se cierran juntos la harina, los polvos de hornear, la sal, el polvo de clavo y la canela, tres veces. Se bate la mantequilla hasta cremarla. Se le añade gradualmente el azúcar y se continúa batiendo, hasta obtener una crema suave. Se añade el huevo bien batido. Se mezcla bien. Se añade la harina, alternando con la salsa de manzana. Se añaden las pasas y las nueces, previamente pasadas por harina. Se vierte la mezcla en un molde con forma de anillo, cuyo diámetro sea de 9 pulgadas, engrasado y enharinado. Se hornea a 350°F. durante una hora. Se retira del calor y se deja enfriar a la temperatura ambiente. Se desmolda y se polvorea con azúcar en polvo cernida. Se rellena el centro con mermelada de manzana.

## SALSA DE MANZANA

**INGREDIENTES:** 4 manzanas de cocinar, peladas y ralladas. — 2 cucharadas de vinagre. — 1/2 taza de agua.

1/4 taza de azúcar. — 1/8 cucharadita de nuez moscada.  
1/4 cucharadita de cáscara de limón rallada. — 1 cucharadita de jugo de limón.

PREPARACION: Se echan las manzanas ralladas en un cazo. Se les añade el vinagre y el agua. Se cocina a calor moderado, hirviendo durante 10 minutos. Se añade el azúcar, la nuez moscada y la cáscara de limón. Se cocina, hasta que el azúcar se disuelva. Se retira del calor y se le añade el jugo de limón. Se enfría a la temperatura ambiente.

## CAKE DE JENGIBRE

**INGREDIENTES:** 2 1/2 tazas de harina para todos los usos cernida y después medida. — 1/2 cucharadita de polvos de hornear. — 1/2 cucharadita de clavo de olor en polvo. — 1 cucharadita de canela en polvo. — 1 cucharadita de jengibre en polvo. — 1/2 cucharadita de sal. — 1/4 libra de mantequilla. — 1/2 taza de azúcar. 1 huevo. — 1 taza de melado. — 1 taza de agua caliente.

### Crema batida.

**PREPARACION:** Se calienta el horno a 350°F. Se cierran juntos, la harina, los polvos de hornear, las especias y la sal, tres veces. Se bate la mantequilla, hasta cremarla. Se le añade gradualmente el azúcar. Se continúa batiendo, hasta obtener una crema suave. Se añade el huevo batido y se mezcla bien. Se añade el melado, gradualmente y se va ligando bien. Se añade la mezcla de la harina, en tres partes, alternando con el agua caliente. Se vierte la preparación en un molde de 9x9x2 pulgadas, engrasado y enharinado. Se hornea a 350°F. durante 25 a 30 minutos. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente. Se corta en raciones y se cubren con crema batida.

**CREMA BATIDA:** Se bate, rodeada de hielo, 1 taza de crema de leche al 40%, hasta que al batir queden marcadas las huellas del batidor. Se añaden 4 cucharadas de azúcar en polvo cernida y 1 cucharadita de extracto de vainilla.

**Nota:** No se sobrebata porque se hace mantequilla.

## CAKE DE CHOCOLATE Y NUECES

INGREDIENTES: CAKE: 2 tazas de harina para cake cernida y después medida. — 2 cucharaditas de polvos de hornear. —  $\frac{3}{4}$  cucharadita de sal. —  $\frac{1}{4}$  libra de mantequilla. —  $1\frac{1}{2}$  taza de azúcar turbinada, comprimida. —  $1\frac{1}{4}$  taza de leche agria. — 1 cucharadita de vainilla. — 2 huevos. — 3 cuadrados de chocolate amargo derretido. — 1 taza de nueces picaditas.

CUBIERTA: 2 tazas de azúcar en polvo cernida. —  $\frac{1}{8}$  cucharadita de sal. — 3 cucharadas de café bien caliente. —  $\frac{1}{2}$  taza de nueces picaditas.

PREPARACION: Se calienta el horno a  $350^{\circ}\text{F}$ . Se cierran juntos la harina, los polvos de hornear y la sal, tres veces. Se bate la mantequilla, hasta cremarla. Se le añade gradualmente el azúcar y se bate hasta obtener una crema suave. Se añade la mitad de la leche, la vainilla y los huevos uno a uno, ligando bien cada vez. Se añade la harina, alternando con el resto de la leche. Se añade el chocolate y se mezcla bien. Se añaden las nueces, pasadas por harina y bien sacudidas. Se vierte la preparación en un molde de  $13 \times 9 \times 2$  pulgadas, engrasado y forrado con un papel absorbente. Se hornea a  $350^{\circ}\text{F}$ . durante 40 minutos. Se retira del calor y se deja perder el vapor. Se extiende la cubierta de café y se salpica con nueces picaditas. Se deja enfriar. Se corta en cuadrados, se sacan del molde y se sirve en una bandeja.

PREPARACION DE LA CUBIERTA: Se coloca el azúcar en un tazón y se le añade la sal y el café caliente. Se bate hasta obtener una mezcla uniforme. Se esparce sobre el cake, sin sacar éste del molde.

## CAKE DE DATILES

INGREDIENTES: 2 1/8 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1 1/2 taza de azúcar. 1 cucharadita de sal. — 3 cucharaditas de polvos de hornear. — 1/2 taza de manteca vegetal. — 1 taza de leche. — 1 1/2 cucharadita de vainilla. — 2 huevos. — 1 taza de dátiles picaditos. — 1/2 taza de nueces picaditas. — Cubierta de naranja.

PREPARACION: Se calienta el horno a 350°F. Se cierran juntos la harina, el azúcar, la sal y los polvos de hornear. Se coloca la mezcla en la taza de la mezcladora eléctrica. Se añade la manteca, la leche y la vainilla. Se bate durante 2 minutos. Se añaden los huevos y los dátiles. Se bate durante 2 minutos. Se añaden las nueces y se revuelve hasta ligarlas bien. Se vierte la preparación en un molde de 13x9 1/2x2 pulgadas de alto, engrasado y enharinado. Se hornea a 350°F. durante 45 minutos. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente. Se cubre con la cubierta de naranja y se adorna con dátiles y nueces.

## CUBIERTA DE NARANJA

INGREDIENTES: 1/8 libra de mantequilla. — 2 tazas de azúcar en polvo cernida. — 2 cucharadas de jugo de naranja. — 1 cucharadita de cáscara de naranja rallada.

PREPARACION: Se bate la mantequilla hasta cremarla. Se añade gradualmente el azúcar, alternando con el jugo de naranja. Se añade la cáscara rallada y se bate hasta obtener una crema suave.

## PAN DE NUECES

INGREDIENTES:  $2\frac{3}{4}$  tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1 cucharadita de polvos de hornear. —  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal. —  $\frac{1}{2}$  cucharadita de soda de hornear. —  $\frac{1}{4}$  libra de mantequilla. — 2 tazas de azúcar prieta, comprimida. — 3 huevos.—1 taza de leche agria.—1 taza de nueces picaditas.

CUBIERTA:  $1\frac{1}{2}$  taza de azúcar en polvo cernida. — 3 cucharadas de leche. — 2 cucharaditas de vainilla.

PREPARACION: Se calienta el horno a  $425^{\circ}\text{F}$ . Se cierne la harina con los polvos de hornear, la sal y la soda de hornear, tres veces. Se bate la mantequilla hasta cremarla. Se le añade el azúcar, gradualmente, batiendo hasta obtener una crema. Se añaden los huevos uno a otro, no añadiendo el segundo, hasta que el anterior no esté bien ligado. Se añade la harina alternando con la leche agria. Se añaden las nueces, pasadas por harina y sacudidas. Se vierte la preparación en un molde de  $8\frac{1}{2}\times 4\frac{1}{2}\times 2\frac{1}{2}$  pulgadas, ligeramente engrasado y forrado con papel absorbente. Se hornea a  $425^{\circ}\text{F}$ . durante 30 minutos. Se reduce el calor a  $350^{\circ}\text{F}$ . y se continúa horneando durante 45 minutos. Se retira del calor y se deja perder ligeramente el vapor. Se cubre con los ingredientes de la cubierta bien mezclados. (El pan debe estar caliente cuando se le esparce la cubierta).

## PAN DE MAIZ

INGREDIENTES: 2 cucharadas de grasa derretida. — 1 taza de harina de todos los usos, cernida y después medida. —  $\frac{3}{4}$  taza de harina de maíz. — 2 cucharadas de azúcar. —  $\frac{3}{4}$  cucharadita de sal. — 3 cucharaditas de polvos de hornear. — 1 huevo. — 1 taza de leche dulce (endulzada con 2 cucharadas de azúcar).

PREPARACION: Se calienta el horno a 425°F. Se vierten las 2 cucharadas de grasa en un molde de  $5\frac{3}{4} \times 14\frac{3}{4}$  pulgadas. Se coloca el molde en el horno de modo que se derrita la grasa, según el horno se va calentando. Se ciernen juntos la harina de todos los usos, la harina de maíz, el azúcar, la sal y los polvos de hornear, tres veces. (Se debe cernir en un tazón grande). Se bate el huevo y se le añade gradualmente la leche. Se mezcla bien. Se retira del horno el molde. Se vierte la grasa derretida en la mezcla del huevo. Se vierte esta mezcla sobre la mezcla de harinas. Se une solamente para ligar (no se sobrebate). Se engrasan bien los laderos del molde y se vierte la preparación. Se hornea a 425°F. durante 25 a 30 minutos. Se retira del calor y cuando se enfría a la temperatura ambiente se corta en lascas.

## CAKE DE CREMA AGRIA

**INGREDIENTES:** 2 2/3 taza de harina para todos los usos. — 1/4 cucharadita de sal. — 1 cucharadita de soda de hornear. — 3 yemas. — 2 tazas de azúcar. — 1 taza de crema agria. — 1 cucharadita de extracto de naranja. 3 claras. — Jalea de albaricoque. — Crema batida.

**PREPARACION:** Se calienta el horno a 350°F. Se cierran juntos la harina, la sal y la soda de hornear. Se baten las yemas, hasta que estén ligeramente suaves. Se añade gradualmente el azúcar, batiendo vigorosamente hasta obtener una crema (pálida de color). Se añade la harina, alternando con la crema agria. Se añade el extracto de naranja y las claras batidas a punto de merengue. Se mezclan con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en un molde de 9x12 pulgadas, engrasado y enharinado. Se hornea a 350°F., durante 30 minutos. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente. Se cubre con jalea de albaricoque y sobre ésta se pone crema batida aromatizada con unas gotas de extracto de naranja. Se sirve cortado en cuadrados.

**CREMA BATIDA:** Se bate rodeada de hielo, 1 taza de crema de leche al 40%, hasta que al batir queden marcadas las huellas del batidor. Se añaden 4 cucharadas de azúcar en polvo cernida y 3 ó 4 gotas de extracto de naranja. Se mezclan bien.

**Nota:** No se puede sobrebatar la crema de leche, porque se hace mantequilla.

## CAKE DE DATILES Y NUECES

INGREDIENTES: 2 tazas de harina para todos los usos cernida y después medida. — 1/2 cucharadita de sal. — 1/4 lb. de mantequilla. — 1 taza de azúcar prieta. — 2 huevos. — 1 cucharadita de soda de hornear. — 1 taza de agua caliente. — 1 lb. de dátiles sin semillas picaditas. — 1 taza de nueces picaditas. — 1 cucharadita de vainilla.

PREPARACION: Se calienta el horno a 275°F. Se cierran juntos la harina y la sal, tres veces. Se crema la mantequilla y se le añade gradualmente el azúcar. Se bate hasta obtener un batido suave. Se baten los huevos hasta que espesen y palidezcan de color. Se añaden al batido y se continúa batiendo, hasta mézclarlos bien. Se disuelve la soda en el agua caliente. Se añade al batido la harina alternando con la soda disuelta en el agua. Se añade los dátiles y las nueces, pasados ligeramente por harina. Se añade la vainilla. Se vierte la preparación en un molde de tubo de 10 pulgadas de diámetro, bien engrasado y enharinado. Se hornea a 275°F. durante 30 minutos. Se sube la temperatura a 300°F. y se hornea durante 10 minutos. Se vuelve a subir la temperatura a 350°F y se hornea 10 minutos más. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente. Se polvorea con azúcar en polvo.

## CAKE VOLTEADO DE PLATANO

INGREDIENTES: CUBIERTA 3 cucharadas de mantequilla. — 1/2 taza de azúcar prieta, comprimida. — 3 plátanos manzanos cortados a la mitad a lo largo. — 3 cucharadas de pasas sin semillas. — 3 cucharadas de nueces picaditas.

CAKE: 1 1/2 taza de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 2 cucharaditas de polvos de hornear. — 1/4 cucharadita de sal. — 1/3 taza de mantequilla. — 2/3 taza de azúcar. — 2 huevos. — 1 cucharadita de vainilla. — 1/3 taza de leche.

PREPARACION DE LA CUBIERTA: Se calienta el horno a 350°F. Se derrite la mantequilla y se vierte en un molde de 8x8x2 pulgadas. Se polvorea con el azúcar prieta, a cubrir bien la mantequilla. Se colocan las mitades de plátano con el corte hacia abajo. Se salpican las pasas y las nueces, en los espacios entre los plátanos. Se reserva el molde.

PREPARACION DEL CAKE: Se ciernen juntos la harina, los polvos de hornear y la sal, tres veces. Se bate la mantequilla, hasta cremarla. Se le añade el azúcar gradualmente y se continúa batiendo hasta obtener una crema suave. Se baten bien los huevos y se añaden gradualmente al batido de la mantequilla. Se añade la vainilla. Se añade la harina, alternando con la leche, batiendo bien después de cada adición. Se vierte la preparación en el molde preparado. Se hornea a 350°F. durante 55 minutos. Se retira del calor y se deja perder ligeramente el vapor. Se desmolda y se enfría a la temperatura ambiente.

## CAKE DE PIÑA VOLTEADO

INGREDIENTES: CUBIERTA: 3 cucharadas de mantequilla. — 1/2 taza de azúcar prieta, comprimida. — 4 ruedas de piña en conserva, escurridas. — 4 guindas.

CAKE: 1 1/4 taza de harina para todos los usos cernida y después medida. — 1/4 cucharadita de sal. — 1 1/2 cucharadita de polvos de hornear. — 1/3 taza de mantequilla. — 1/2 taza de azúcar. — 1 huevo. — 1 cucharadita de vainilla. — 1/2 taza del sirope de la piña.

PREPARACION DE LA CUBIERTA: Se calienta el horno a 350°F Se derriten las 3 cucharadas de mantequilla y se vierten en un molde de 8x8x2 pulgadas. Se deja que se cuaje ligeramente. Se polvorea el azúcar prieta a cubrir bien la capa de mantequilla. Se colocan las 4 ruedas de piña y en el centro de cada una se coloca una guinda. Se reserva el molde.

PREPARACION DEL CAKE: Se ciernen juntos, la harina, la sal y los polvos de hornear, tres veces. Se bate la mantequilla hasta cremarla. Se le añade gradualmente 1/2 taza de azúcar. Se continúa batiendo hasta obtener una crema suave. Se añade el huevo y la vainilla. Se bate hasta hacer una liga uniforme. Se añade la harina, alternando con el sirope de la piña. Se vierte la preparación en el molde preparado. Se hornea a 350°F., durante 50 minutos. Se retira del calor y se deja perder ligeramente el vapor. Se desmolda y se enfría a la temperatura ambiente.

## CAKE DE FRUTAS

(blanco)

**INGREDIENTES:** 2 1/2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1 cucharadita de polvos de hornear. — 1/2 cucharadita de sal. — 1/2 libra de mantequilla. — 2/3 taza de azúcar. — 1 huevo. — 3 yemas. — 1 cucharada de cáscara de naranja rallada. 2 cucharadas de jugo de naranja. — 1 taza de pasas sin semillas. — 1/2 libra de frutas glaceadas (surtidas) picaditas.

**PREPARACION:** Se calienta el horno a 300°F. Se cierran juntos la harina, los polvos de hornear y la sal, tres veces. Se bate la mantequilla, hasta cremarla. Se añade el azúcar gradualmente, sin dejar de batir y se continúa batiendo hasta obtener una crema suave. Se añade el huevo y se mezcla bien. Se añaden las yemas una a una, ligando bien cada vez. Se añade la cáscara y jugo de naranja. Se separa 1/2 taza de la harina. El resto se añade parcialmente al batido. Se mezclan las pasas, las frutas y la 1/2 taza de harina separada. Se añade parcialmente al batido y se va mezclando bien. Se vierte la preparación en un molde redondo de 7 1/2 pulgadas de diámetro por 2 1/2 de altura, bien engrasado. Se hornea a 300°F. durante 1 1/2 horas. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente durante varias horas. Se saca del molde y se envuelve con papel de aluminio. Se guarda en una lata con cierre hermético. Se deja como mínimo 10 días, antes de cortarse.

## CAKE DE FRUTAS

(oscuro)

**INGREDIENTES:** 2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 2 cucharaditas de allspice. 2 cucharaditas de canela en polvo. — 1/2 cucharadita de nuez moscada. — 1/2 cucharadita de clavo de olor en polvo. — 1/4 libra de mantequilla. — 1 taza de azúcar prieta, comprimida. — 3 yemas. — 1/4 taza de melado. — 3 claras. — 1/4 taza de jugo de uvas. — 1/8 cucharadita de soda de hornear. — 1 cucharada de agua caliente. — 1 libra de frutas glaceadas (surtidas) picaditas. — 2 tazas de pasas sin semillas.

**PREPARACION:** Se calienta el horno a 300°F. Se cierran juntos la harina y las especias, tres veces. Se bate la mantequilla, hasta cremarla. Se le añade el azúcar, gradualmente y se creman bien. Se baten las yemas hasta ligarlas y se les añade gradualmente el melado. Se vierte sobre el batido de la mantequilla y el azúcar. Se bate hasta obtener una crema suave. Se añaden las claras batidas a punto de merengue. Se separa 1/2 taza de harina. El resto se añade parcialmente. Se añaden las frutas y las pasas envueltas en la 1/2 taza de harina separada. Se mezcla todo bien. Se añade el jugo de uvas y después la soda de hornear, disuelta en el agua caliente. Se mezclan bien. Se vierte la preparación en un molde de 10x5x3 1/4 pulgadas, engrasado y forrado con papel absorbente. Se hornea a 300°F. durante 2 1/4 horas. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente, durante varias horas. Se envuelve con papel de aluminio y se guarda en lata con cierre hermético. Se deja como mínimo 15 días, antes de cortarse.

## CAKE DE CHOCOLATE Y QUESO

INGREDIENTES: CAKE: 1 taza de requesón. — 2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. 2 1/2 cucharaditas de polvos de hornear. — 1 1/2 cucharadita de canela en polvo. — 1/2 cucharadita de nuez-moscada. — 3 cuadrados de chocolate amargo. — 1 cucharada de agua. — 1/4 libra de mantequilla. — 1 3/4 taza de azúcar. — 4 yemas. — 4 claras. — 1/4 cucharadita de sal.—1 taza de leche.—Cáscara de 1 limón rallada.

CUBIERTA: 1/8 libra de mantequilla. — 3 tazas de azúcar en polvo cernida. — 1/2 taza de piña en conserva, escurrida y desmenuzada. — 1/2 cucharadita de extracto de piña.

PREPARACION DEL CAKE: Se calienta el horno a 350°F. Se pasa el requesón a través de un colador. Se ciernen juntos la harina, los polvos de hornear, la canela y la nuez moscada, tres veces. Se derrite el chocolate al baño maría. Se le añade el agua y se mezcla bien. Se enfría a la temperatura ambiente. Se bate la mantequilla, hasta cremarla bien. Se le añade gradualmente el azúcar. Se bate hasta obtener una crema suave. Se añaden las yemas, una a una, ligando bien después de cada adición. Se añade la harina, alternando con la leche. Se añade el queso, el chocolate y la ralladura de cáscara de limón. Se mezcla todo bien. Se baten las claras a punto de merengue y se añaden al batido. Se mezclan con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en 2 moldes de 9 pulgadas de diámetro por

2 de alto, bien engrasados. Se hornean a 350°F. durante 30 minutos. Se retiran del calor. Se enfrían a la temperatura ambiente.

**PREPARACION DE LA GUBIERTA:** Se crema la mantequilla y se le añade el resto de los ingredientes, por el orden expuesto. Se bate la mezcla, hasta que esté bien suave.

**MONTAJE:** Se pone entre las 2 capas del cake, parte de la mezcla de la cubierta. Se cubre con el resto de la cubierta.

## CAKE DE ESPECIAS Y PAPAS

INGREDIENTES: 2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 3 cucharaditas de polvos de hornear. — 1/2 cucharadita de sal. — 1/4 cucharadita de clavo de olor en polvo. — 1 cucharadita de nuez moscada. — 1 cucharadita de canela en polvo. — 1/2 cucharadita de allspice. — 2/3 taza de mantequilla. — 1 3/4 taza de azúcar. — 4 yemas. — 1 taza de puré de papas caliente. — 1 taza de leche. — 4 claras. — 1/4 cucharadita de sal. — Jalea de pasas.

CUBIERTA: 1 1/2 taza de azúcar prieta. — 3/4 taza de crema de leche. — 1 cucharada de sirope de maíz. — 1 1/2 cucharada de mantequilla.

PREPARACION DEL CAKE: Se calienta el horno a 350°F. Se ciernen juntos la harina, los polvos de hornear, la sal y las especias, tres veces. Se bate la mantequilla, hasta cremarla. Se le añade gradualmente el azúcar. Se continúa batiendo, hasta obtener una crema suave. Se añaden las yemas bien batidas y se mezclan bien. Se añade el puré de papas y se bate hasta mezclarlo bien. Se añade la mezcla de la harina, alternando con la leche. Se baten las claras con la sal, hasta que estén a punto de merengue. Se añaden al batido y se mezclan con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en dos moldes de 8x8 pulgadas, engrasados y enharinados. Se hornean a 350°F. durante 30 minutos. Se retiran del calor y se enfrían a la temperatura ambiente.

PREPARACION DE LA CUBIERTA: Se mezcla en un cazo todos los ingredientes de la cubierta. Se hierve

a calor lento, hasta que el almíbar tenga punto de bola blanca. (Usando el termómetro de almíbar, cuando marque 238°F. Si no se usa el termómetro cuando al dejar caer unas gotas del almíbar en pequeña cantidad de agua fría, y recoger las gotas se forme la bola). Se retira del calor y se bate, hasta que se pueda extender sobre el cake.

**MONTAJE:** Se coloca entre las 2 capas del cake jalea de pasas. Se cubre con la preparación de la cubierta.

## CAKE DE ALMENDRAS Y PAPAS

INGREDIENTES: 1 1/2 taza de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 2 1/2 cucharaditas de polvos de hornear. — 1/2 cucharadita de sal. — 2 cucharaditas de canela en polvo. — 1/2 libra de mantequilla. — 1 3/4 taza de azúcar. — 1 taza de puré de papas. — 4 yemas. — 1 taza de almendras peladas y molidas. — 1 taza de chocolate amargo rallado. — 2 cucharaditas de vainilla. — 4 claras.

CUBIERTA: 45 pastillas de altea. — 4 cuadrados de chocolate amargo. — 2 tazas de azúcar. — 1/2 taza de agua. — 1/4 cucharadita de canela en polvo. — 4 claras.

PREPARACION DEL CAKE: Se calienta el horno a 350°F. Se ciernen juntos, la harina, los polvos de hornear, la sal y la canela, tres veces. Se bate la mantequilla, hasta cremarla bien. Se le añade gradualmente el azúcar, y se continúa batiendo hasta obtener una crema suave. Se añade el puré de papas, las yemas bien batidas, las almendras y el chocolate. Se mezcla todo bien. Se añade parcialmente la harina y se va ligando bien. Se baten las claras con 1/4 cucharadita de sal, hasta que estén a punto de merengue. Se añade al batido y se mezclan con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en un molde de tubo de 10 pulgadas de diámetro, engrasado y enharinado. Se hornea a 350°F. durante 1 hora. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente.

PREPARACION DE LA CUBIERTA: Se cortan las pastillas de altea en cuadraditos. Se derrite el chocolate con 2 cucharadas de agua, al baño maría. Se mezclan el agua y el azúcar. Se hierva, tapado el recipiente, durante 5 minutos. Se destapa y se deja hervir hasta

que el almíbar tenga punto de bola blanda (cuando al dejar caer unas gotas del almíbar en una pequeña cantidad de agua fría, al recoger las gotas vertidas se forme la bola) o hasta que el termómetro para almíbar marque 238°F. Se retira del calor y se vierte gradualmente, sobre las claras batidas a punto de merengue (a las claras, al empezarlas a batir, se les añade 1/4 cucharadita de sal). Se añade el chocolate derretido. Se bate vigorosamente, hasta que esté frío. Se añaden las pastillas de altea y la canela. Se bate hasta mezclarlas bien.

**MONTAJE:** Se corta el cake a la mitad. Se pone entre las 2 capas parte de la preparación de la cubierta. Se cubre con el resto de la preparación.

## CAKE DE NUECES Y PAPAS

INGREDIENTES: CAKE: 1 taza de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 2 1/2 cucharaditas de polvos de hornear. — 1 cucharadita de canela en polvo. — 1/4 cucharadita de clavo de olor en polvo. 1/4 cucharadita de nuez moscada. — 1/4 libra de mantequilla. — 1 taza de azúcar. — 2 huevos. — 1/2 taza de papas cocinadas y ralladas, calientes. — 1/2 taza más 2 cucharadas de leche. — 1/2 taza de chocolate amargo rallado. — 2/3 taza de nueces molidas.

CUBIERTA: 2 cucharadas de mantequilla. — 2 tazas de azúcar en polvo cernida. — 1 cucharada de leche. — Coñac. — Nueces molidas.

PREPARACION DEL CAKE: Se calienta el horno a 350°F. Se ciernen juntos la harina, los polvos de hornear, la canela, el clavo de olor y la nuez moscada, tres veces. Se bate la mantequilla, hasta cremarla. Se le añade gradualmente el azúcar. Se bate hasta obtener una crema suave. Se añaden los huevos bien batidos y se mezclan bien. Se añaden las papas y la leche. Se bate durante 6 minutos, si es a mano y si es en la batidora eléctrica 3 minutos. Se añade la harina parcialmente, y se va mezclando bien. Se añaden el chocolate y las nueces. Se mezclan bien. Se vierte la preparación

en un molde de tubo, de 9 pulgadas de diámetro, engrasado y enharinado. Se hornea a 350°F., durante 45 minutos. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente.

**PREPARACION DE LA CUBIERTA:** Se crema la mantequilla y se le añade gradualmente el azúcar y la cucharada de leche. Se añaden cucharaditas de coñac, hasta darle al batido la consistencia suficiente para poderlo extender.

**MONTAJE:** Se vierte el cake en un plato y se le extiende la cubierta. Se salpica con nueces molidas.

## CAKE DE CHOCOLATE Y PAPA

INGREDIENTES: 2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 2 cucharaditas de polvos de hornear. — 1 cucharadita de canela. — 1/2 cucharadita de nuez moscada. — 1 1/2 taza de azúcar. — 3/4 taza de mantequilla. — 4 huevos. — 1 taza de puré de papas. — 1/2 taza de chocolate semi dulce derretido. — 3/4 taza de leche. — 1 taza de nueces picaditas. — 1/2 taza de pasas sin semillas.

PREPARACION: Se calienta el horno a 350°F. Se cierran juntas la harina, los polvos de hornear, la canela y la nuez moscada, tres veces. Se bate la mantequilla hasta cremarla y se le añade gradualmente el azúcar. Se bate hasta obtener una crema. Se añaden los huevos bien batidos, el puré de papas y el chocolate. Se bate todo hasta obtener una mezcla uniforme. Se añade la mezcla de la harina, alternando con la leche. Se añaden las nueces y las pasas, (pasadas ligeramente por harina). Se vierte la preparación en dos moldes de 8x8 pulgadas, engrasados y enharinados. Se hornean a 350°F. durante 35 minutos. Se retiran del calor y se enfrían a la temperatura ambiente. Se polvorean con azúcar en polvo cernida. Se cortan en cuadrados. Si se desea se pueden servir con salsa de chocolate.

## CAKE DE QUESO

**INGREDIENTES: CUBIERTA:** 1 paquete de 6 onzas de Zwieback triturados. — 1/4 taza de mantequilla derretida. — 1/4 taza de azúcar. — 1 cucharadita de canela en polvo. — 1/2 cucharadita de allspice. — 1/2 cucharadita de jengibre. — 1/4 cucharadita de clavo de olor en polvo.

**RELLENO:** 1 libra de queso crema. — 3/4 taza de azúcar en polvo cernida. — 2 cucharadas de harina para todos los usos. — 1/4 cucharadita de sal. — 4 yemas. — 1 cucharada de jugo de limón. — 1 cucharadita de cáscara de limón rallada. — 1/2 taza de leche. — 1/2 taza de crema de leche fresca o leche evaporada. — 4 claras.

Se calienta el horno a 350°F.

**PREPARACION DE LA CUBIERTA:** Se mezclan las boronillas de los bizcochos (bien triturados), con la mantequilla. Se mezclan aparte el azúcar, con las especias. Se añade esta mezcla a la de los bizcochos y se ligan bien las dos mezclas. Se separa 1/2 taza y se reserva para salpicarla sobre el relleno. El resto se presiona en el fondo y lados de un molde de 9 pulgadas de diámetro por 2 1/2 de altura, (con muelle para desarmar el molde).

**PREPARACION DEL RELLENO:** Se pasa el queso a través de un colador. Se bate hasta que esté bien suave. Se ciernen juntos la harina, el azúcar y la sal. Se añade gradualmente al batido del queso. Se baten las yemas, hasta que al batir queden bien marcadas las huellas del batidor. Se añade al batido del queso. Se añade el jugo y la cáscara de limón. Se añade gradualmente la

leche y la crema de leche. Se baten las claras con  $1/8$  cucharadita de sal, hasta que estén firmes, pero no secas. Se añaden al batido y se ligan con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en el molde preparado. Se salpica con la  $1/2$  taza de la cubierta reservada y se hornea a  $350^{\circ}\text{F}$ . durante  $1\ 1/2$  hora. Se retira del calor y se enfría.

**Nota:** Como este cake no se desmolda, es muy importante hornearlo en un molde que se pueda desarmar el ladero y el fondo.

## CAKE DE PLATANOS Y NUECES

INGREDIENTES: 2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1 1/2 cucharadita de polvos de hornear. — 1/3 taza de mantequilla. — 1 1/2 taza de azúcar. — 2 huevos. — 1 cucharadita de soda de hornear. — 3/4 taza de leche agria. — 3 plátanos. — 1 cucharadita de jugo de limón. — 1/2 taza de nueces picaditas. — Crema batida.

PREPARACION: Se cierne la harina con los polvos de hornear, tres veces. Se bate la mantequilla con el azúcar hasta cremar bien los dos ingredientes. Se añaden los huevos bien batidos y se bate hasta tener un batido perfecto. Se disuelve la soda de hornear en la leche agria. Se vierte en el batido. Se añade la harina y se mezclan bien los ingredientes. Se añaden los plátanos reducidos a puré. Se añaden las nueces y se envuelven bien en el batido. Se vierte la preparación en un molde de 9x12 pulgadas, engrasado. Se hornea a 350°F. durante 45 minutos. Se retira del calor y se deja enfriar. Se sirve cortado en raciones y se acompaña con crema batida.

## CAKE DE CHOCOLATE "DIVINO"

INGREDIENTES: 1/2 taza de cocoa cernida. — 1/2 taza de agua bien caliente. — 2 1/2 tazas de harina para cake, cernida y después medida. — 1 cucharadita de polvos de hornear. — 1/2 cucharadita de sal. — 1/2 taza de manteca vegetal. — 1/2 taza de azúcar. — 2 huevos batidos. — 1 taza de leche agria. — 1 cucharadita de soda de hornear. — 1 cucharadita de vainilla.

PREPARACION: Se calienta el horno a 350°F. Se mezclan la cocoa y el agua caliente. Se enfría a la temperatura ambiente. Se cierne la harina con los polvos de hornear y la sal. Se crema la manteca con el azúcar. Se añaden los huevos y se baten bien. Se añade la cocoa. Se añade la soda a la leche agria. Se añade la harina alternando con la leche. Se deja reposar 10 minutos. Se vierte en un molde de 13x9x2 pulgadas, engrasado y enharinado. Se hornea a 350°F. durante 30 minutos. Se retira del calor y se deja enfriar. Se polvorea con azúcar y se corta en cuadrados. Se sirve con una bola de helado de café.

## CAKE DE MERENGUE "MAGICO"

**INGREDIENTES: CAKE:** 3/4 taza de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1 cucharadita de polvos de hornear. — 1/4 cucharadita de sal. — 1/8 libra de mantequilla. — 1/2 taza de azúcar. — 2 yemas. 1/3 taza de leche. — Coco rallado deshidratado.

**MERENGUE:** 2 claras. — 1/4 cucharadita de sal. — 2 cucharadas de azúcar. — 1/4 taza de jalea del guayaba aplastada.

**PREPARACION DEL CAKE:** Se calienta el horno a 325°F. Se ciernen juntos la harina, los polvos de hornear y la sal, tres veces. Se bate la mantequilla, hasta cremarla. Se le añade gradualmente el azúcar y se continúa batiendo hasta tener una crema suave. Se añaden las yemas una a una mezclando bien cada vez. Se añade la mezcla de la harina, alternando con la leche. Se añade la vainilla. Se vierte la preparación en un molde de 8x8x2 pulgadas, engrasado y enharinado. Se salpica la superficie con el coco rallado y se cubre con el merengue. Se hornea a 325°F. durante 40 minutos. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente.

**PREPARACION DEL MERENGUE:** Se baten las claras con la sal, hasta que estén a punto de merengue. Se añade una cucharada de azúcar y cuando esté bien ligada se añade la segunda. Se añade la jalea y se mezcla con movimiento envolvente.

## PANQUECITOS DE CHOCOLATE

(12 panquecitos)

INGREDIENTES: 1 1/2 taza de harina para cake, cernida y después medida. — 3 cucharaditas de polvos de hornear. — 1/4 cucharadita de sal. — 1/2 taza de cocoa. 1 cucharadita de canela en polvo. — 1/4 lb. de mantequilla. — 1 taza de azúcar. — 3 huevos. — 1/2 taza de leche evaporada. — Azúcar en polvo.

PREPARACION: Se calienta el horno a 350°F. Se cierran juntos la harina, los polvos de hornear, la sal y la cocoa, tres veces. Se bate la mantequilla, hasta cremarla. Se le añade gradualmente el azúcar, batiendo, hasta que se obtenga una crema suave. Se añaden los huevos, uno a uno, ligando bien cada vez. Se añade la mezcla de la harina, alternando con la leche. Se vierte la preparación en 12 capacillos, colocados en los moldes para "muffins". Se hornean a 350°F. durante 20 minutos, o hasta que estén firmes y dorados. Se retiran del calor y se dejan perder el vapor. Se polvorean con azúcar.

## PANQUECITOS DE ESPECIAS Y PASAS

**INGREDIENTES:** 2 tazas de harina cernida, y después medida. — 3 cucharaditas de polvos de hornear. — 1/4 cucharadita de sal. — 1 taza de azúcar. — 1/2 cucharadita de nuez moscada. — 2 cucharaditas de canela en polvo. — 1/4 cucharadita de clavos de olor en polvo. — 1/3 taza de manteca vegetal. — 2 huevos. — 3/4 taza de leche. — 1 cucharadita de vainilla. — 2/3 tazas de pasas sin semillas.

**PREPARACION:** Se calienta el horno a 375°F. Se cierran juntos la harina, polvos de hornear, sal, azúcar, nuez moscada, canela y clavos, tres veces. Se añade la manteca y se liga con el estribo hasta obtener una mezcla desboronada. Se baten los huevos, hasta que al batir queden bien marcadas las huellas del batidor. Se les añade gradualmente la leche y después la vainilla. Se vierte este batido sobre la harina y se revuelve rápidamente, para hacer la liga. Se añaden las pasas pasadas por harina y se mezclan. Se vierte la preparación en moldes para "muffins" engrasados. Se llenan los moldes, hasta las 2/3 partes de la altura. Se hornean a 375°F. aproximadamente 25 minutos o hasta que se doren. Se retiran del calor y se dejan refrescar. Se sacan de los moldecitos y se colocan sobre la esterilla de alambre. Se pueden polvorear con azúcar en polvo y adornar con virutas de chocolate.

## PANQUECITOS DE CREMA AGRIA

(12 panquecitos)

**INGREDIENTES:** 1 1/4 taza de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1/2 cucharadita de sal. — 1/2 cucharadita de soda de hornear. — 1 cucharadita de canela en polvo. — 1/4 cucharadita de clavo de olor en polvo. — 1/2 cucharadita de nuez moscada. 2 huevos. — 1 taza de azúcar prieta, comprimida. — 1 taza de crema agria, espesa.

**PREPARACION:** Se calienta el horno a 375°F. Se cierran juntos, la harina, la sal, la soda y las especias, tres veces. Se baten bien los huevos y se añade gradualmente el azúcar. Se continúa batiendo, hasta obtener una crema suave. Se añade la mezcla de la harina, alternando con la crema agria y se va mezclando bien. Se bate hasta que esté suave. Se vierte la preparación en moldes para "muffins", engrasados (se llenan hasta las 2/3 partes de la altura). Se hornean a 375°F. durante 20 minutos. Se retiran del calor y se enfrían a la temperatura ambiente.

## PANQUECITOS DE NARANJA

(24 panquecitos)

**INGREDIENTES:**  $1\frac{2}{3}$  taza de harina para todos los usos. —  $\frac{1}{4}$  cucharadita de sal. —  $1\frac{1}{2}$  cucharadita de polvos de hornear. —  $\frac{1}{3}$  taza de mantequilla. — 1 taza de azúcar. — 2 huevos. —  $\frac{1}{2}$  taza de jugo de naranja. — 1 cucharadita de jugo de limón. —  $\frac{1}{2}$  cucharadita de cáscara de naranja rallada. — Azúcar en polvo.

**PREPARACION:** Se calienta el horno a  $350^{\circ}\text{F}$ . Se cierran juntos la harina, la sal y los polvos de hornear, tres veces. Se bate la mantequilla hasta cremarla. Se añade el azúcar gradualmente y se continúa batiendo, hasta obtener una crema suave. Se baten los huevos, hasta que al batir, queden bien marcadas las huellas del batidor. Se añaden gradualmente al batido de la mantequilla. Se añade la harina, alternando con el jugo de naranja. Se añade el jugo de limón y la cáscara de naranja. Se mezclan bien. Se vierte la preparación en moldes para "muffins", engrasados (se llenan los moldes hasta  $\frac{2}{3}$  partes de la altura). Se hornean a  $350^{\circ}\text{F}$ . durante 25 minutos. Se retiran del calor y se enfrían a la temperatura ambiente. Se polvorean con azúcar en polvo cernida.

**Nota:** Se pueden hornear si se desea en capacillos de  $2\frac{1}{2}$  pulgadas de diámetro.

## COFFEE CAKE DE NARANJA

INGREDIENTES: 1 huevo. — 1/2 taza de leche. — 1/2 taza de azúcar. — 1/2 cucharadita de sal. — 2 cucharadas de cáscara de naranja rallada. — 2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1/2 taza de mantequilla derretida. — 1/2 taza de jugo de naranja. — 3 cucharaditas de polvos de hornear.

CUBIERTA: 2 cucharadas de mantequilla. — 1/2 taza de azúcar prieta, comprimida. — 1/2 taza de nueces o almendras, picaditas. — 1/2 cucharadita de canela en polvo. — 1/2 cucharadita de nuez moscada.

PREPARACION: Se calienta el horno a 375°F. Se bate el huevo, hasta ligarlo bien. Se le añade gradualmente, sin dejar de batir, la leche, el azúcar, la sal y la cáscara de naranja rallada. Se añade 1/2 taza de harina y la mantequilla y se mezclan bien. Se añade el jugo de naranja gradualmente. Se cierne el resto de la harina con los polvos de hornear. Se añade parcialmente a la mezcla. Se vierte la preparación en un molde de 10 pulgadas de diámetro, bien engrasado. Se salpica con los ingredientes de la cubierta, bien mezclados. Se hornea a 375°F. durante 25 ó 30 minutos. Se retira del calor.

## COFFEE CAKE DE CANELA

INGREDIENTES: 3/4 taza de azúcar. — 1/4 taza de mantequilla blanda. — 1 huevo. — 1/2 taza de leche.— 1 1/2 taza de harina para todos los usos cernida y después medida. — 2 cucharaditas de polvos de hornear.— 1/2 cucharadita de sal.

CUBIERTA: 1/2 taza de azúcar prieta. — 1 1/2 cucharadita de canela en polvo.

PREPARACION: Se calienta el horno a 375°F. Se baten juntos el azúcar, la mantequilla y el huevo, hasta cremar bien la mezcla. Se añade la leche y se mezcla bien. Se ciernen juntos la harina, los polvos de hornear y la sal. Se añade parcialmente al batido y se va mezclando bien. Se extiende la mezcla en un molde de 9x9 pulgadas, engrasado y enharinado. Se salpica con los ingredientes de la cubierta bien mezclados. Se hornea a 375°F., aproximadamente 25 minutos o hasta que al introducir un palillo en el centro salga seco. Se retira del calor y se deja perder el vapor. Se corta en 9 partes. Se sirve caliente.

## COFFEE CAKE DE MANZANA

INGREDIENTES:  $\frac{3}{4}$  taza de azúcar. —  $\frac{1}{4}$  taza de mantequilla blanda. — 1 huevo. —  $\frac{1}{2}$  taza de leche. —  $1\frac{1}{2}$  taza de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 2 cucharaditas de polvos de hornear. —  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal.

CUBIERTA: Rebanadas finas de manzana de cocinar. —  $\frac{1}{2}$  cucharadita de canela en polvo. — 2 cucharadas de azúcar.

PREPARACION: Se calienta el horno a  $375^{\circ}\text{F}$ . Se baten juntos el azúcar, mantequilla y huevo, hasta hacer una crema uniforme. Se añade la leche gradualmente. Se ciernen juntos la harina, los polvos de hornear y la sal, sobre la crema. Se mezcla bien. Se extiende la preparación en un molde de  $9 \times 9 \times 2$  pulgadas, engrasado y enharinado. Se colocan las rebanadas de manzana sobre la pasta formando una capa. Se presiona un poquito al colocar la rebanadita, para que se pegue bien. Se mezcla el azúcar con la canela y se polvorean las manzanas. Se cocina en el horno a  $375^{\circ}\text{F}$ . hasta que al introducirle un palillo en el centro salga seco. (Alrededor de 25 minutos). Se retira del calor y se deja perder el vapor. Se corta en 9 cuadrados de 3 pulgadas cada uno. Se sirve caliente.

TORTAS



## TORTA DE ALMENDRA

INGREDIENTES: TORTA: 7 claras. — 1/2 cucharadita de sal. — 1 taza de azúcar. — 2 tazas de almendras peladas y molidas. — 1/2 cucharadita de extracto de almendras.

CREMA: 7 yemas. — 8 cucharadas de azúcar. — 1/8 cucharadita de sal. — 1/4 libra de mantequilla. — 1/2 cucharadita de vainilla. — 1 cucharadita de cáscara de naranja rallada. — Almendras tostadas y picaditas.

PREPARACION DE LA TORTA: Se calienta el horno a 325°F. Se baten las claras con la sal, hasta que estén a punto de merengue. Se va añadiendo gradualmente el azúcar y batiendo, hasta tener un batido suave y brillante. Se añaden las almendras, parcialmente, envolviéndolas bien en el batido, con movimiento envolvente. Se añade el extracto de almendra y se liga bien. Se vierte la preparación en dos moldes de capas, de 9 pulgadas de diámetro, engrasados y enharinados. Se hor-

nean a 325°F. durante 40 minutos. Se retiran del calor y se enfrían a la temperatura ambiente.

**PREPARACION DE LA CREMA:** Se colocan las yemas en la parte superior del baño maría. Se coloca el recipiente sobre agua bien caliente. Se baten las yemas hasta que estén como una crema. Se añade gradualmente, sin dejar de batir, el azúcar y después la sal. Se bate bien. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente. Se enfría en el refrigerador. Se bate la mantequilla, hasta cremarla bien. Se le añade gradualmente sin dejar de batir, la crema enfriada. Se añade la vainilla y la cáscara de naranja. Se mezcla bien.

**MONTAJE:** Se extiende parte de la crema, entre las capas de la torta. Se cubre con el resto de la crema. Se salpica con las almendras picaditas. Se enfría.

## TORTA ESPECIAL DE ALMENDRA

**INGREDIENTES: TORTA:** 10 yemas. — 1 taza de azúcar. — 2 1/3 taza de almendra peladas y molidas. — 1 1/2 cucharadita de canela en polvo. — Cáscara de un limón rallada.—10 claras.—Migas de pan tostado ralladas.

**CREMA:** 1/2 libra de mantequilla. — 1 1/2 taza de azúcar. — 1 taza de leche. — 1 huevo. — 1 cucharada de maicena. — 1 cucharadita de vainilla. — 1 cucharada de cocoa. — 1/2 cucharadita de extracto de almendra.

Almendras tostadas y picaditas.

**PREPARACION DE LA TORTA:** Se calienta el horno a 325°F. Se baten las yemas con el azúcar, hasta que al batir, queden bien marcadas las huellas del batidor. Se añaden la mitad de las almendras y se ligan con mo-

vimiento envolvente. Se mezclan la canela y la cáscara de limón, con el resto de las almendras. Se añade al batido y se ligan con movimiento envolvente. Se baten las claras con 1/2 cucharadita de sal, hasta que estén a punto de merengue. Se añaden al batido de las almendras y se ligan con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en 2 moldes de 9 pulgadas de diámetro por 2 de alto, engrasados y polvoreados con las migas de pan ralladas. Se hornean a 325°F. durante 50 minutos. Se retiran del calor y se enfrían a la temperatura ambiente.

**PREPARACION DE LA CREMA:** Se bate la mantequilla con 1 taza de azúcar, hasta obtener una crema muy suave. Se mezclan la leche, el huevo ligeramente batido, el resto del azúcar y la maicena, en la parte superior del baño maría. Se coloca el recipiente, sobre agua hirviendo y se cocina la mezcla revolviendo, hasta que se adhiera a la cuchara. Se añade la vainilla y se retira del calor. Se enfría a la temperatura ambiente. Se enfría bien en el refrigerador. Se va añadiendo gradualmente al batido de la mantequilla, sin dejar de batir. Se separa 1/3 taza de la crema y se le añade la cocoa. Se reserva. Al resto de la crema se le añade el extracto de almendra.

**MONTAJE:** Se coloca la crema que tiene la cocoa, entre las 2 capas de la torta. Se cubre toda la torta con la crema que tiene el extracto de almendra. Se salpica con las almendras picaditas.

## TORTA DE ALMENDRA CON CREMA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES: TORTA: 6 yemas. — 1 taza de azúcar. 1/2 libra de almendras, peladas y molidas. — 1/4 cucharadita de extracto de almendra.— 3 claras.— 1/2 cucharadita de polvos de hornear. — 1/4 cucharadita de sal.

CREMA: 3 cuadrados de chocolate amargo. — 3 cucharadas de leche. — 1/4 libra de mantequilla. — 5 tazas de azúcar en polvo cernida. — Almendras tostadas y molidas, para salpicar.

PREPARACION DE LA TORTA: Se calienta el horno a 350°F. Se baten las yemas, hasta que espesen (debe al batirse, marcarse las huellas del batidor). Se añade el azúcar gradualmente, sin dejar de batir. Se bate hasta obtener una crema. Se añaden las almendras, parcialmente y se ligan con movimiento envolvente. Se añade el extracto de almendra. Se baten las claras con los polvos de hornear y la sal, hasta que estén a punto de merengue. Se añaden al batido y se ligan con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en un molde de 8x8x2 pulgadas bien engrasado y forrado con un papel absorbente. Se hornea a 350°F. durante 40 minutos, o hasta que al introducir un palillo en el centro salga seco. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente.

PREPARACION DE LA CREMA: Se derrite el chocolate al baño maría. Se añade la leche y se mezcla bien. Se retira del calor y se enfría. Se bate la mantequilla hasta cremarla y se le añaden gradualmente 3 tazas del

azúcar. Se añade gradualmente la mezcla del chocolate y después el resto del azúcar. Se enfría ligeramente.

MONTAJE: Se le quita el papel a la torta y se coloca en un plato. Se cubre con la crema y se salpica con las almendras.

## TORTA DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS

INGREDIENTES: TORTA: 5 cuadrados de chocolate amargo. —  $\frac{2}{3}$  taza de mantequilla. —  $\frac{3}{4}$  taza de azúcar. —  $\frac{3}{4}$  taza de almendras peladas y molidas. —  $\frac{1}{2}$  cucharadita de vainilla. — 3 yemas. —  $\frac{2}{3}$  taza de harina para todos los usos, cernida y después medida. —  $\frac{1}{4}$  taza de leche. — 3 claras.

CUBIERTA: 5 cuadrados de chocolate amargo. — 3 cucharadas de leche. —  $\frac{1}{8}$  libra de mantequilla. — 2 tazas de azúcar en polvo cernida. —  $\frac{1}{4}$  cucharadita de extracto de almendras.

PREPARACION DE LA TORTA: Se calienta el horno a  $350^{\circ}\text{F}$ . Se derrite el chocolate al baño maría y se enfría a la temperatura ambiente. Se bate la mantequilla, hasta cremarla y se le añade gradualmente el azúcar. Se bate hasta obtener una crema suave. Se añade  $\frac{1}{2}$  taza de almendras, la vainilla y el chocolate. Se bate durante 5 minutos. Se añaden las yemas una a una, ligando bien cada vez. Se añade la mitad de la harina y se mezcla bien. Se añade la leche y el resto de la harina. Se mezclan bien. Se baten las claras con  $\frac{1}{8}$  cucharadita de sal, hasta que estén a punto de merengue. Se añaden al batido y se mezclan con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en un molde de 9 pulgadas de diámetro por  $2\frac{1}{2}$  de alto, engrasado y enharinado. Se cocina en el horno a  $350^{\circ}\text{F}$ . durante 30 minutos. Se retira del calor y se enfría a

la temperatura ambiente. Se cubre con la cubierta de chocolate y se salpican en la superficie el resto de las almendras.

**PREPARACION DE LA CUBIERTA:** Se derrite el chocolate con la leche al baño maría. Se retira del calor y se enfría. Se bate la mantequilla hasta cremarla y se le añade gradualmente 1 taza de azúcar. Se añade gradualmente el chocolate frío. Se añade poco a poco el resto del azúcar. Se agrega el extracto de almendras.

## TORTA DE NUECES

**INGREDIENTES:** TORTA: 2 2/3 taza de nueces molidas. 1 1/3 taza de azúcar. — 1/2 cucharadita de sal. — 8 yemas. — 8 claras. — 1 cucharadita de vainilla.

**CREMA:** 1 libra de pastillas de altea. — 1/4 taza de leche.—1 taza de crema fresca al 40%.—Nueces picaditas.

**PREPARACION DE LA TORTA:** Se calienta el horno a 325°F. Se mezclan las nueces, el azúcar y la sal. Se baten las yemas hasta que al batir, queden bien marcadas las huellas del batidor. Se añade parcialmente la mezcla de las nueces y se van mezclando bien. Se baten las claras con 1/4 cucharadita de sal, hasta que estén a punto de merengue. Se añaden al batido y se mezclan con movimiento envolvente. Se añade la vainilla y se liga bien. Se vierte la preparación en 3 moldes de 9 pulgadas de diámetro por 2 de alto, bien engrasados. Se hornean a 325°F. durante 30 minutos. Se retiran del calor y se enfrían a la temperatura ambiente.

**PREPARACION DE LA CREMA:** Se colocan las pastillas de altea en la parte superior del baño maría. Se añade la leche. Se coloca el recipiente sobre agua bien caliente. Se calienta, revolviendo frecuentemente, hasta que las pastillas se disuelvan. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente. Se enfría ligeramente en el refrigerador. Se bate la crema de leche, rodeada de hielo, hasta que al batir queden bien marcadas las huellas del batidor (no se sobrebata, porque se hace mantequilla). Se le añade gradualmente la crema de altea. Se va mezclando bien.

**MONTAJE:** Se extiende parte de la crema entre las capas de la torta. Se cubre la torta con el resto de la crema. Se salpica con nueces picaditas. Se enfría.

## TORTA DE AVELLANAS

**INGREDIENTES:** TORTA: 6 yemas. — 6 cucharadas de azúcar. — 3 cucharaditas de jugo de limón. — 1 cucharadita de cáscara de limón rallada. — 1 1/3 taza de avellanas molidas. — 2 cucharadas de migas de cake viejo bien desboronadas y cernidas. — 6 claras. — 1/4 cucharadita de sal.

**CREMA:** 1/4 libra de mantequilla. — 4 yemas. — 4 cucharadas de azúcar. — 4 onzas de chocolate semidulce derretido. — Avellanas picaditas. — Azúcar en polvo.

**PREPARACION DE LA TORTA:** Se calienta el horno a 325°F. Se baten las yemas, hasta que al batir queden bien marcadas las huellas del batidor. Se añade el azúcar gradualmente, sin dejar de batir. Se añade el jugo y cáscara de limón y se mezclan bien. Se añaden las avellanas y las migas de cake, parcialmente, ligando bien cada vez. Se baten las claras con la sal, a punto de merengue. Se añaden al batido y se ligan con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en un molde de 9 pulgadas de diámetro por 3 de alto, engrasado y polvoreado con azúcar en polvo. Se hornea a 325°F. durante 40 minutos. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente.

**PREPARACION DE LA CREMA:** Se bate la mantequilla, hasta cremarla bien. Se baten las yemas con el azúcar, hasta que al batir queden bien marcadas las huellas del batidor. Se le añade gradualmente el chocolate derretido. Se va añadiendo la mantequilla parcialmente y batiendo bien. Se enfría ligeramente en el refrigerador.

**MONTAJE:** Se corta la torta en dos partes. Se pone en-

tre las dos capas parte de la crema. Se cubre con el resto de la crema. Se salpica con avellanas picaditas y se polvorea con azúcar en polvo pasada por el cernidor. Se enfría.

## TORTAS DE CASTAÑAS Y ALMENDRAS

INGREDIENTES: TORTA: 1/2 libra de castañas. — 1/4 libra de mantequilla. — 1 1/4 taza de azúcar. — 10 yemas. — 1/2 taza de almendras peladas y molidas. — 2 cucharadas de pasas sin semillas. — 1 taza de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 10 claras. — 1/2 cucharadita de sal.

CREMA: 1/2 taza de crema fresca al 40%. — 2 cucharadas de azúcar en polvo cernida y después medida. — 2 castañas cocinadas y reducidas a puré. — Azúcar en polvo. — Almendras tostadas y picaditas.

PREPARACION DE LA TORTA: Se calienta el horno a 350°F. Se le dan unos cortes, con el cuchillo, a las castañas y se echan en agua hirviendo (el agua las debe cubrir). Se cocinan hirviendo moderadamente, durante 20 minutos. Se escurren y se pelan. Se pasan a través de un colador, para reducir las a puré. Se bate la mantequilla hasta cremarla. Se le añade gradualmente el azúcar y se continúa batiendo, hasta obtener una crema suave. Se añaden las yemas, una a una, ligando bien después de cada adición. Se añade el puré de castañas y se mezcla bien. Se añaden las almendras y las pasas y se mezclan bien. Se baten las claras con la sal, a punto de merengue. Se añaden al batido y se ligan con

movimiento envolvente. Se añade la harina en forma de lluvia y se va ligando con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en 3 moldes de 9 pulgadas de diámetro por 2 de alto, engrasados. Se hornean a 350°F. durante 30 minutos. Se retiran del calor y se enfrían a la temperatura ambiente.

**PREPARACION DE LA CREMA:** Se bate la crema de leche, rodeada de hielo, hasta que al batir queden bien marcadas las huellas del batidor (no se sobrebate porque se hace mantequilla). Se añade gradualmente el azúcar y el puré de castañas. Se mezclan bien.

**MONTAJE:** Se coloca entre las capas de la torta la crema. Se polvorea por fuera con azúcar en polvo cernida y se salpica con las almendras.

## TORTA DE QUESO

**INGREDIENTES:** 1 taza de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1/4 cucharadita de polvos de hornear. — 1/8 cucharadita de sal. — 2 cucharadas de azúcar. — 1 cucharada de mantequilla blanda. — 1 huevo.

**RELLENO:** 1 libra de requesón. — 3/4 cucharadita de sal. — 1 taza de azúcar. — 1 1/2 cucharada de maicena. 1/2 cucharadita de vainilla. — 1 cucharadita de cáscara de limón rallada. — 1/2 cucharadita de jugo de limón. 4 huevos muy bien batidos. — 1 taza de crema espesa.

**PREPARACION:** Se calienta el horno a 325°F. Se cierran juntos la harina, los polvos de hornear, la sal y el azúcar. Se mezcla la mantequilla con el huevo bien batido y se liga con la harina. Se vierte la mezcla en un molde de 9 pulgadas de diámetro (molde desarmable) ligeramente engrasado. La mezcla debe presionarse bien en el fondo del molde. Se reserva. Se pasa el queso a través de un colador. Se le añade gradualmente la sal, el azúcar, la maicena, la vainilla, la cáscara y jugo de limón. Se mezcla todo bien. Se añaden los huevos batidos, gradualmente. Se vierte la preparación en el molde preparado. Se hornea a 325°F. durante 1 1/2 hora. Se retira del calor y se enfría en la temperatura ambiente. Se enfría en el refrigerador. Se sirve con la crema batida, endulzada con 4 cucharadas de azúcar en polvo cernida y 1/2 cucharadita de vainilla.

**Nota:** Esta torta no se desmolda.

## TORTA DE MELOCOTONES

**INGREDIENTES:** 4 cucharadas de mantequilla. — 1/2 taza de azúcar prieta, comprimida. — 1/4 cucharadita de nuez moscada. — 6 melocotones, cortados en lascas finas. — 3 huevos. — 1 taza de azúcar. — 1/2 taza del almíbar de los melocotones. — 1/2 cucharadita de vainilla. — 1/8 cucharadita de extracto de almendra. — 1 1/2 taza de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1 cucharadita de polvos de hornear. 1/4 cucharadita de sal. — 1 taza de salsa de melocotones.

**PREPARACION:** Se calienta el horno a 350°F. Se derriete la mantequilla a calor lento. Se vierte en un molde de 8x8x2 pulgadas de alto. Se polvorea sobre la mantequilla el azúcar. Se deja humedecer. Se cubre con los melocotones picados a formar una capa. Se polvorean los melocotones con la nuez moscada. Se reserva. Se separan las yemas de las claras. Se baten las yemas, hasta que al batirlas, queden bien marcadas las huellas del batidor. Se añade gradualmente el azúcar, sin dejar de batir y se continúa batiendo hasta obtener una mezcla suave. Se añade la vainilla y el extracto de almendra. Se añade gradualmente, el almíbar. Se añade parcialmente la harina cernida con los polvos de hornear y la sal. Se añaden las claras batidas a punto de merengue y se ligan con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en el molde preparado con los melocotones. Se esparce cuidadosamente. Se hornea a 350°F. durante 50 minutos. Se retira del calor y se deja perder el vapor. Se desmolda y se enfría a la temperatura ambiente. Se sirve con la salsa de melocotones.

## SALSA DE MELOCOTONES

INGREDIENTES: 1/3 taza del almíbar de los melocotones. — 2/3 taza de azúcar. — 3 cucharadas de mantequilla. — 3 melocotones escurridos y reducidos a puré.

PREPARACION: Se mezclan en un cazo el almíbar y el azúcar. Se coloca al calor y cuando rompa el hervor, se cuentan 3 minutos. Se retira del calor y se añade la mantequilla. Se vierte gradualmente sobre el puré de melocotones, revolviendo según se añade. Se enfría.

## TORTA DE MANZANA

INGREDIENTES: 2/3 taza de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 3 cucharaditas de polvos de hornear. — 1/2 cucharadita de sal. — 2 huevos. — 1 1/2 taza de azúcar. — 3 cucharaditas de vainilla. — 2 tazas de manzanas de cocinar peladas y picaditas en cuadraditos. — 1 taza de nueces picaditas.

PREPARACION: Se calienta el horno a 350°F. Se cierran la harina, los polvos de hornear y la sal. Se batan los huevos, hasta ligarlos y se les añade gradualmente el azúcar y la vainilla. Se bate hasta obtener una crema suave. Se añaden las manzanas y las nueces y se mezclan con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en un molde de 8x12 pulgadas, engrasado y enharinado. Se hornea a 350°F. durante 45 minutos. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente. Se corta en 8 raciones y se sirve cada una con una bola de helado de vainilla.

PANETELAS

REVISTA "ROMANCES"

— 73



INSTITUTO DE PATRIMÓNIO  
DOCUMENTAL

AV. DE BRAGA, 116 - 1.º ANDAR - 1000-021 LISBOA

TEL. 351 21 363 63 00



PATRIMONIO  
DOCUMENTAL

INSTITUTO DE PATRIMONIO  
CULTURAL DE ESPAÑA

## PANETELA RELLENA CON MELOCOTONES

INGREDIENTES: PANETELA: 3 huevos. — 1/2 taza de azúcar. — 1 taza de harina de cake cernida y después medida. — 1 cucharadita de polvos para hornear. — 1/4 cucharadita de sal.

RELLENO: 1 1/2 taza de melocotones escurridos y picaditos. — 3/4 taza del almíbar de los melocotones.

CUBIERTA: 3 claras. — 1/8 cucharadita de sal. — 1/4 cucharadita de polvos de hornear. — 9 cucharadas de azúcar. — 1/4 cucharadita de extracto de almendra. — Gotas de tinte vegetal amarillo. — Mitades de melocotones. — Guindas.

PREPARACION DE LA PANETELA: Se calienta el horno a 350°F. Se vierten en el tazón pequeño de la batidora eléctrica los huevos y el azúcar. Se bate hasta que al batir queden bien marcadas las huellas del batidor. Mientras se bate, se ciernen juntos la harina, los polvos de hornear y la sal, tres veces. Se añade al batido

en forma de lluvia y se va ligando con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en un molde rectangular cuyas medidas sean  $8\frac{1}{2} \times 4\frac{1}{2} \times 2\frac{1}{2}$  pulgadas de alto, provisto de un papel sin engrasar. Se hornea a  $350^{\circ}\text{F}$ . aproximadamente 45 minutos. Se retira del calor y se deja perder el vapor. Se le quita el papel y se enfría sobre esterilla de alambre.

**PREPARACION DE LA CÚBIERTA:** Se baten las claras con los polvos de hornear y la sal, hasta que estén a punto de merengue espeso. Se le añade el azúcar cucharada a cucharada (no añadiendo la segunda, hasta que la anterior no esté bien ligada). Se añade el extracto de almendra y se liga bien. Se le añade unas goticas del tinte colorante y se mezcla bien. Se bate hasta que el merengue se ponga tan brillante que dé la sensación de satinado.

**MONTAJE:** Se corta la panetela a la mitad a lo largo (se puede valer de un hilo fuerte para cortarla). Se coloca una de las partes en un plato resistente al calor. Se le dan unos cortes en forma de rejilla y se rocía con el almíbar del relleno. (Los cortes no se dan profundos solamente es para facilitar la entrada del almíbar en el tejido). Se colocan los melocotones picaditos y se tapa con la otra mitad de panetela, rociada también con almíbar. Se cubre toda la panetela con el merengue. Se bordea con mitades de melocotones rellenas con merengue y rematadas con una guinda. Se hornea a  $400^{\circ}\text{F}$ . hasta que se dore ligeramente. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente.

## PANETELA DE CINCO HUEVOS

INGREDIENTES: 1 taza de harina para cake, cernida y después medida. — 1/4 cucharadita de sal. — 1 cucharadita de cáscara de limón rallada. — 1 cucharada de jugo de limón. — 5 yemas. — 5 claras. — 1 taza de azúcar cernida. — Azúcar en polvo cernida.

PREPARACION: Se calienta el horno a 325°F. Se cierne la harina con la sal, tres veces. Se añade la cáscara rallada y el jugo de limón a las yemas. Se baten, hasta que al batir queden bien marcadas las huellas del batidor. Se baten las claras con 1/4 cucharadita de sal hasta que formen pico. Se añade gradualmente el azúcar. Se añade el batido de las yemas y se liga con movimiento envolvente. Se añade la harina en forma de lluvia y se va ligando con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en un molde de tubo de 10 pulgadas de diámetro, sin engrasar. Se hornea a 325°F. durante una hora. Se retira del calor y se invierte sobre una esterilla de alambre. Se enfría durante una hora. Se retira el molde y se polvorea con azúcar en polvo cernida.

## PANETELA CON LECHE CALIENTE

**INGREDIENTES:** 1 taza de harina para cake, cernida y después medida. — 1 cucharadita de polvos de hornear. — 3 huevos. — 1 taza de azúcar. — 2 cucharaditas de jugo de limón. — 6 cucharadas de leche caliente. — Azúcar en polvo cernida.

**PREPARACION:** Se calienta el horno a 350°F. Se cierran juntos, la harina y los polvos de hornear, tres veces. Se baten los huevos hasta que al batir queden bien marcadas las huellas del batidor. Se añade el azúcar, gradualmente, sin dejar de batir, se continúa batiendo hasta obtener una crema suave. Se añade gradualmente el jugo de limón. Se añade la harina, alternando con la leche caliente (se hace la mezcla con movimiento envolvente). Se vierte la preparación en un molde de tubo de 9 pulgadas de diámetro, sin engrasar. Se hornea a 350°F. durante 45 minutos. Se retira del calor y se invierte sobre una esterilla de alambre. Se deja durante 1 hora. Se retira el molde y se polvorea la panetela con azúcar en polvo cernida.

## PANETELA RAPIDA DE NARANJA

**INGREDIENTES:** 1 taza de harina para cake cernida y después medida. — 1 cucharadita de polvos para hornear. — 1/8 cucharadita de sal. — 3 huevos. — 1 taza de azúcar. — 7 cucharadas de jugo de naranja. — 1 cucharadita de cáscara de naranja rallada. — 1 cucharada de mantequilla.

**GLASA:** 1 1/2 taza de azúcar en polvo cernida. — 3 cucharadas de jugo de naranja. — Cáscara de naranja rallada.

**PREPARACION:** Se calienta el horno a 325°F. Se cernen juntos, la harina, los polvos de hornear y la sal, tres veces. Se baten los huevos ligeramente, hasta espumarlos. Se añade el azúcar gradualmente y se continúa batiendo, hasta que al batir, queden bien marcadas las huellas del batidor. Se añade la harina en forma de lluvia y se va ligando con movimiento envolvente. Se mezclan el jugo y cáscara de naranja con la mantequilla. Se calienta. Se añade gradualmente al batido y se va ligando con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en un molde de 11x7x1 1/2 pulgadas, ligeramente engrasado. Se hornea a 325°F. durante 1 hora. Se retira del calor y se invierte sobre una esterilla de alambre. Se enfría durante 1 hora. Se retira el molde y se cubre con glasa de naranja.

**GLASA DE NARANJA:** Se añaden a 1 1/2 taza de azúcar en polvo cernida, 3 cucharadas de jugo de naranja bien caliente. Se extiende sobre la panetela. Se salpica con cáscara de naranja rallada.

## PANETELA CON ALMIBAR

INGREDIENTES: 3/4 taza más 2 cucharadas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1/2 cucharadita de crémor tártaro. — 1/4 cucharadita de sal. — 1 1/4 taza de azúcar. — 1/3 taza de agua. — 5 claras. — 5 yemas. — 1 cucharadita de jugo de limón. — Azúcar en polvo.

PREPARACION: Se calienta el horno a 350°F. Se cierran juntos, la harina, el crémor tártaro y la sal, tres veces. Con el azúcar y el agua se hace un almíbar a punto de bola blanda, (cuando al dejar caer gotas del almíbar en una pequeña cantidad de agua fría y recogerlas se forme una bolita suave o cuando el termómetro para almíbar marque 238°F.) Se retira del calor y se vierte gradualmente, sin dejar de batir, sobre las claras batidas a punto de merengue. Se continúa batiendo, hasta que se enfríe. Se baten las yemas, hasta que al batir queden bien marcadas las huellas del batidor. Se añaden al merengue y se ligan con movimiento envolvente. Se añade el jugo de limón. Se añade la harina en forma de lluvia y se mezcla con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en un molde de tubo de 10 pulgadas de diámetro, sin engrasar. Se hornea a 350°F. durante 40 minutos. Se baja el calor a 325°F. y se continúa horneando durante 35 minutos más. Se retira del calor y se invierte sobre una esterilla de alambre. Se deja durante una hora. Se retira el molde y se polvorea con azúcar en polvo cernida.

## PANETELA DE CHOCOLATE

**INGREDIENTES:** 3/4 taza de harina para cake, cernida y medida después. — 1/4 cucharadita de sal. — 4 cucharadas de cocoa, cernida. — 1 cucharada de jugo de limón. — 5 yemas. — 1 taza de azúcar cernida. — 5 claras. — Azúcar en polvo cernida.

**PREPARACION:** Se calienta el horno a 300°F. Se cierran juntos, la harina, la sal y la cocoa, tres veces. Se baten las yemas, hasta que al batir se marquen bien las huellas del batidor. Se añade a las yemas el jugo de limón, gradualmente. Se baten las claras con 1/4 cucharadita de sal, hasta que estén a punto de merengue. Se les añade gradualmente el azúcar. Se vierte el merengue sobre el batido de las yemas. Se liga con movimiento envolvente. Se añade la harina en forma de lluvia y se va ligando con movimiento envolvente. Se vierte el batido en un molde de tubo de 10 pulgadas de diámetro, sin engrasar. Se hornea a 300°F., durante una hora. Se retira del calor y se invierte sobre una esterilla de alambre. Se deja durante una hora. Se retira el molde y se polvorea con azúcar en polvo cernida.

## PANETELA DE CLARAS

**INGREDIENTES:** 1 taza de harina para cake, cernida y después medida. — 1 taza de claras (8 a 10 claras). — 1/4 cucharadita de sal. — 1 cucharadita de crémor tár-taro. — 1 1/4 taza de azúcar cernida. — 3/4 cucharadita de vainilla. — 1/4 cucharadita de extracto de almendras.

**PREPARACION:** Se calienta el horno en el punto **slow**. Se cierne la harina cuatro veces. Se baten las claras con la sal, hasta espumarlas bien. Se añade el crémor tár-taro y se continúa batiendo, hasta que el merengue forme pico, pero no esté completamente seco. Se añaden 2 cucharadas de azúcar y se bate hasta mezclarlas bien. Así se continúa añadiendo el azúcar cada vez 2 cucharadas. Se añade la vainilla y el extracto de almendra. Se añade la harina en pequeñas cantidades y se liga cuidadosamente, con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en un molde de tubo de 10 pulgadas, sin engrasar. Se hornea durante 1 hora. Se sube la temperatura a 275°F. y se continúa horneando por 30 minutos más. Se sube la temperatura a 325°F. y se continúa horneando por 30 minutos más. Se retira del calor y se invierte el moldé sobre una esterilla de alambre. Se deja enfriar durante 1 hora. Se retira el molde.

## PANETELA VOLTEADA

INGREDIENTES: CUBIERTA VOLTEADA: 1/4 libra de mantequilla. — 1 taza de azúcar. — 6 melocotones cortados en lascas. — 12 guindas.

PANETELA: 6 claras. 1/2 cucharadita de sal. — 1 taza de azúcar. — 6 yemas. — 1 cucharadita de cáscara de limón rallada. — 2 tazas de harina para cake, cernida y después medida. — 2 cucharaditas de polvos de hornear. — 1/4 cucharadita de sal.

PREPARACION DE LA CUBIERTA: Se calienta el horno a 350°F. Se derrite la mantequilla a calor lento. Se vierte en un molde de 12x8x2 pulgadas de alto. Se polvorea la taza de azúcar sobre la mantequilla. Se colocan las lascas de melocotones y las guindas, caprichosamente sobre la cubierta de azúcar, humedecida con la mantequilla. Se reserva.

PREPARACION DE LA PANETELA: Se baten las claras con la 1/2 cucharadita de sal, hasta que estén a punto de merengue. Se añade el azúcar cucharada a cucharada, no añadiendo la segunda, hasta que la anterior no esté bien mezclada. Se añaden las yemas, batidas hasta que se marquen bien las huellas del batidor. Se ligan bien con el merengue. Se añade la cáscara de limón y se mezcla bien. Se añade en forma de lluvia, la harina, cernida con los polvos de hornear y la sal, y se va ligando con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en el molde preparado con los melocotones. Se hornea a 350°F. durante 50 minutos. Se retira del calor y se deja perder el vapor. Se desmolda en una bandeja apropiada.

## PANETELA RELLENA CON CREMA DE VAINILLA

INGREDIENTES: PANETELA: 1 taza de harina para cake, cernida y después medida. — 1 taza de azúcar. — 6 claras. — 1/4 cucharadita de sal. — 1/2 cucharadita de crémor tártaro. — 6 yemas. — 2 cucharadas de agua. 1 cucharadita de ralladura de cáscara de limón verde. — 4 cucharadas de jugo de limón.

RELLENO: 1/3 taza de azúcar. — 3 cucharadas de harina. — 1/8 cucharadita de sal. — 1 taza de leche. — 1 huevo. — 1 cucharadita de vainilla. — Azúcar en polvo.

PREPARACION DE LA PANETELA: Se cierne la harina con la mitad del azúcar. Se baten las claras con el crémor tártaro y la sal hasta que estén a punto de merengue. Se le añade el resto del azúcar gradualmente sin dejar de batir. Se mezclan las yemas con el agua y la ralladura de limón. Se baten hasta obtener un batido suave. Se añade gradualmente el jugo de limón calentado ligeramente. Se añade en forma de lluvia 1/4 taza de la mezcla de la harina. Se continúa echando la harina hasta añadirla toda. Se vierte la mezcla dentro del merengue. Se liga con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en un molde de tubo de 9 pulgadas sin engrasar. Se hornea a 325 grados F. durante 1 1/4 hora. Se vierte sobre una rejilla y se deja durante una hora. Se le quita el molde. Se corta la panetela a la mitad y se rellena con la crema. Se polvorea toda la panetela con azúcar en polvo cernida.

PREPARACION DEL RELLENO: Se mezclan la harina,

la sal y el azúcar. Se calienta la leche y se añade gradualmente a la mezcla de la harina. Se cocina al baño de maría, revolviendo seguida durante 15 minutos. Se bate el huevo y se le añaden 2 cucharadas de la mezcla. Se añaden otras 2 cucharadas de la mezcla. Se ligan bien y se vierte dentro de la mezcla, revolviendo durante 3 minutos. Se enfría y se le añade la vainilla.

## PANETELA DE LIMON RELLENA

INGREDIENTES: PANETELA: 1 taza de harina para cake, cernida y después medida. — 1 1/2 taza de azúcar. 1 1/4 taza de claras (10 a 12 claras). — 1/2 cucharadita de sal. — 1 cucharadita de crémor tártaro. — 1 cucharadita de vainilla. — 1 cucharadita de cáscara de limón rallada. — 4 yemas.

CREMA: 4 yemas. — 2/3 taza de azúcar. — 1/3 taza de jugo de limón. — 1/2 cucharadita de cáscara de limón rallada. — 1/2 taza de crema espesa.

PREPARACION DE LA PANETELA: Se calienta el horno a 325°F. Se ciernen juntos la harina y 1/2 taza de azúcar, tres veces. Se añaden a las claras, la sal y el crémor tártaro. Se baten las claras, hasta que estén a punto de merengue. Se añade gradualmente el resto del azúcar (1 taza). Se continúa batiendo hasta obtener un merengue satinado. Se añade la vainilla. Se añade la harina en forma de lluvia y se va ligando con movimiento envolvente. Se añaden las yemas batidas con la cáscara de limón (las yemas se deben batir, hasta que queden bien marcadas las huellas del batidor). Se mezclan con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en un molde de tubo de 10 pulgadas de diámetro, sin engrasar. Se hornea a 325°F. durante 1 1/4 hora. Se retira del calor y se invierte el molde. Se deja durante 1 hora. Se retira el molde.

PREPARACION DE LA CREMA: Se baten las yemas, hasta que al batir queden bien marcadas las huellas del batidor. Se añade el azúcar gradualmente y se continúa batiendo hasta tener una crema. Se añade gradualmente

el jugo de limón. Se cocina a calor muy lento, revolviendo seguido, hasta que espese. Se retira del calor y se añade la cáscara de limón. Se mezcla bien. Se enfría a la temperatura ambiente. Se enfría bien en el refrigerador. Se bate la crema, rodeada de hielo, hasta que al batir queden bien marcadas las huellas del batidor. Se añade gradualmente la crema de limón bien fría.

**MONTAJE:** Se corta la panetela horizontalmente en 3 partes iguales. Se pone entre capa y capa, la crema. Se cubre con el resto de la crema.

## PANETELA DE NARANJA RELLENA

INGREDIENTES: PANETELA: 8 cucharadas de harina para cake, cernida y después medida. — 8 cucharadas de maicena, cernida y después medida. — 1 cucharadita de polvos de hornear. — 4 claras. — 8 cucharadas de azúcar. — 8 yemas. — 1 cucharadita de cáscara de naranja rallada. — 2 cucharadas de jugo de naranja.

RELLENO: 1 taza de jugo de naranja. — 1/4 taza de azúcar. — 3 cucharadas de maicena. — 3 cucharadas de agua. — 2 yemas.

CUBIERTA: 3/4 taza de jugo de naranja. — 1 1/2 taza de azúcar. — 3 claras. — 1/8 cucharadita de sal. — Tinte vegetal amarillo.

PREPARACION DE LA PANETELA: Se calienta el horno a 350°F. Se ciernen juntos, la harina, la maicena y los polvos de hornear, tres veces. Se baten las claras con 1/4 cucharadita de sal, hasta que estén a punto de merengue. Se añaden las cucharadas de azúcar, una a una, no añadiendo la segunda, hasta que la anterior no esté bien ligada. Se añaden las yemas batidas, hasta que al batirlas queden bien marcadas las huellas del batidor. Se añade la cáscara de naranja. Se añade la harina en forma de lluvia y se va ligando con movimiento envolvente. Se rocía la mezcla con el jugo de naranja y se va mezclando con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en un molde de 13x9x2



pulgadas, engrasado ligeramente y forrado con papel absorbente. Se hornea a 350°F. durante 50 minutos. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente.

**PREPARACION DEL RELLENO:** Se vierte el jugo de naranja en un cazo y se lleva a punto de hervir. Se añade el azúcar y se revuelve hasta disolverla bien. Se disuelve la maicena en el agua. Se reduce el calor a la cocción y se añade gradualmente la maicena disuelta en el agua, revolviendo según se añade hasta que espese. Se baten las yemas hasta ligarlas y se les añaden cucharadas de la crema de naranja. Se vierte la mezcla dentro de la crema, revolviendo y se cocina durante dos minutos. Se retira del calor y se cubre con un paño húmedo, hasta el momento de emplearla.

**PREPARACION DE LA CUBIERTA:** Se hace un almíbar a punto de hebra con el jugo de naranja y el azúcar. Se retira del calor e inmediatamente se vierte, gradualmente, sobre las claras batidas con la sal, a punto de merengue. Se añaden unas goticas del tinte vegetal amarillo y se continúa revolviendo hasta que tenga la consistencia requerida para poderse extender.

**MONTAJE:** Se le quita el papel a la panetela y se coloca en una bandeja apropiada. Se vierte el merengue de la cubierta en una manga decoradora, con boquilla rizadoradora y se cubren los lados de la panetela. Se extiende en la superficie la crema de naranja y ésta se cubre con una rejilla de merengue. Se hace un reborde en toda la panetela, con pompones hechos con el merengue.

## DELICIA SUIZA

**INGREDIENTES: PANETELA:** 12 cucharadas de harina para cake, cernida y después medida. — 1 cucharadita de polvos de hornear. — 1/4 cucharadita de sal. — 12 huevos. — 12 cucharadas de azúcar.

**CREMA:** 1 taza de leche. — 3 yemas. — 1/2 taza de azúcar. — 1/2 libra de mantequilla. — 1 1/2 taza de azúcar en polvo cernida. — 1 lata de 8 onzas de fresas en almíbar escurridas. — 1/4 libra de nueces picaditas. 3/4 taza de almíbar a medio punto.

**PREPARACION DE LA PANETELA:** Se calienta el horno a 375°F. Se cierne la harina con los polvos de hornear y la sal, tres veces. Se separan las yemas de las claras. Se baten las claras con 1/4 cucharadita de sal, hasta que estén a punto de merengue. Se añaden las cucharadas de azúcar, una a una, no añadiendo la segunda, hasta que la anterior no esté bien ligada. Se baten las yemas, hasta que espesen y paldiezcan de color. Se añaden al batido de las claras y se mezclan bien. Se añade la harina parcialmente y se va ligando con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en 3 moldes de capas, de 9 pulgadas de diámetro, engrasados. Se hornean a 375°F. durante 25 minutos o hasta que se doren y desprendan de los bordes. Se retiran del calor y se dejan en el molde 5 minutos. Se desmoldan y se enfrían en las esterillas de alambre.

**PREPARACION DE LA CREMA:** Se añade la leche, gradualmente, a las yemas batidas, con el azúcar, hasta ligarlas bien. Se cocina la mezcla, al baño maría, re-

volviendo seguido, hasta que la cocción se adhiera a la cuchara. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente. Se enfría bien, en el refrigerador. Se bate la mantequilla, hasta cremarla. Se le añade gradualmente, sin dejar de batir, la mitad de la crema enfriada. Se añade gradualmente el azúcar en polvo y después, el resto de la crema. Se añaden las fresas, bien escurridas y enfriadas y después las nueces. Se mezclan bien.

**MONTAJE:** Se le dan a las panetelas unos cortes ligeros (sin profundizarlas). Se rocían con el almíbar. Se coloca entre capa y capa de panetela, una buena ración de la crema. Se cubre toda con el resto de la crema. Se enfría en el refrigerador, hasta que la cubierta esté firme. Es mejor hacerla de un día para otro.

## BRAZO GITANO RELLENO CON CREMA MOKA

INGREDIENTES: PANETELA: 1/3 taza de harina para cake cernida y después medida. — 1/3 taza de maicena cernida y después medida. — 1/2 cucharadita de polvos de hornear. — 1/4 cucharadita de sal. — 6 huevos.

2/3 taza de azúcar. — 1 cucharadita de vainilla.

CREMA: 1/2 libra de mantequilla. — 6 tazas de azúcar en polvo cernida. — 2 a 4 cucharadas de café bien fuerte. — 3/4 taza de almendras tostadas y molidas. —

Guindas para decorar.

PREPARACION DE LA PANETELA: Se calienta el horno a 375°F. Se ciernen juntos la harina, la maicena, los polvos de hornear y la sal, tres veces. Se separan las yemas de las claras. Se baten las claras con 1/4 cucharadita de sal, hasta que estén a punto de merengue. Se añade el azúcar, cucharada a cucharada, no añadiendo la segunda, hasta que la anterior no esté bien mezclada. Se baten las yemas, hasta que al batir, queden bien marcadas las huellas del batidor. Se añade gradualmente el batido de las yemas, al merengue. Se bate hasta obtener una mezcla uniforme. Se añade la mezcla de la harina, en forma de lluvia y se va ligando con movimiento envolvente. Se añade la vainilla y se liga bien. Se vierte la preparación en un molde de 15x10x1 pulgadas, engrasado ligeramente y forrado con papel absorbente. Se hornea a 375°F. durante 12 minutos. Se retira del calor y se vierte sobre un paño húmedo, polvoreado con azúcar. Se le quita el papel y se cubre con otro paño húmedo. Se vira y se coloca

en la posición que se horneó. Se enrolla con los paños, por la parte estrecha. Se deja enfriar a la temperatura ambiente. Se enfría en el refrigerador.

**PREPARACION DE LA CREMA:** Se bate la mantequilla, hasta cremarla. Se le añade gradualmente la mitad del azúcar, batiendo según se añade. Se añaden 2 cucharadas de café y se mezclan bien. Se continúa añadiendo el resto del azúcar (si es necesario para aumentar el sabor y color, se añaden una o dos cucharadas más de café). Se bate, hasta obtener una crema bien suave.

**MONTAJE:** Se desenrolla la panetela y se le quitan los paños. Se extiende parte de la crema de café en toda la superficie. Se salpica sobre la crema 1/2 taza de almendras. Se enrolla la panetela y se envuelve con papel parafinado. Se enfría en el refrigerador, hasta que el relleno esté firme. Se retira del frío, y se corta una tapita a los extremos para emparejarlos bien. Se cubre con el resto de la crema. Se salpica con el resto de las almendras y se adorna con mitades de guindas.

## ROLLO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES: PANETELA: 6 cucharadas de harina para cake, cernida y después medida. — 6 cucharadas de cocoa cernida. — 1/2 cucharadita de polvos de hornear. — 1/4 cucharadita de sal. — 4 claras. — 3/4 taza de azúcar. — 4 yemas. — 1 cucharadita de vainilla. —

CREMA: 6 cucharadas de mantequilla. — 3 tazas de azúcar en polvo cernida. — 3/4 cucharaditas de sal. — 2 cuadrados de chocolate amargo derretido. — 6 cucharadas de leche. — Almendras tostadas y picaditas.

PREPARACION DE LA PANETELA: Se calienta el horno a 400°F. Se ciernen juntos, la harina, los polvos de hornear, la cocoa y la sal, tres veces. Se batan las claras hasta que estén a punto de merengue. Se les añade gradualmente el azúcar y se bate hasta que el merengue esté brillante. Se batan las yemas, hasta que al batir queden bien marcadas las huellas del batidor. Se añade este batido al merengue y se liga con movimiento envolvente. Se añade la vainilla. Se añade la mezcla de la harina en forma de lluvia y se va ligando con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en un molde de 15x10 pulgadas forrado con un papel engrasado. Se hornea a 400°F. durante 13 minutos. Se retira del calor y se vierte sobre un paño humedecido, polvoreado con azúcar. Se le quita el papel y se enrolla. Se enfría a la temperatura ambiente.

PREPARACION DE LA CREMA: Se bate la mantequilla, hasta cremarla. Se le añaden 1 1/2 tazas de azúcar,

gradualmente. Se añade la vainilla y el chocolate. Se mezclan bien. Se añade el resto del azúcar gradualmente alternando con la leche hasta darle la suficiente consistencia para poderla extender.

**MONTAJE:** Se desenrolla la panetela y se le quita el paño. Se extiende crema de chocolate en toda la panetela. Se salpica con almendras, se enrolla y se cubre con el resto del chocolate. Se salpica con almendras.

## COLCHONETICAS

INGREDIENTES: 1/3 taza de harina para cake, cernida y después medida. — 1/3 taza de maicena cernida y después medida. — 1 cucharadita de polvos de hornear. — 1/4 cucharadita de sal. — 6 huevos. — 2/3 taza de azúcar. — 1 cucharadita de cáscara de limón rallada.

Mermelada de guayaba. — Azúcar en polvo.

PREPARACION: Se calienta el horno a 375°F. Se cierran juntos la harina, la maicena, los polvos de hornear y la sal, tres veces. Se baten los huevos con el azúcar y la cáscara de limón, hasta que al batir queden bien marcadas las huellas del batidor. Se añade la mezcla de la harina, en forma de lluvia y se va ligando con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en un molde de 15x10x1 pulgadas, engrasado y forrado con un papel absorbente. Se hornea a 375°F. durante 15 minutos. Se retira del calor y se vierte sobre un paño húmedo rociado con azúcar. Se le quita el papel. Se corta en 8 partes. Se extiende en cada parte mermelada de guayaba. Se dobla a la mitad (como si fuera una empanadilla). Se polvorean con azúcar en polvo cernida.

## BIZCOCHITOS

((30 bizcochitos))

**INGREDIENTES:** 1/3 taza de harina para cake, cernida y después medida. — 1 huevo. — 2 yemas. — 1/8 cucharadita de sal. — 1/3 taza de azúcar en polvo cernida. — 2 claras. — 1/4 cucharadita de vainilla.

**PREPARACION:** Se calienta el horno a 375°F. Se cierne la harina, tres veces. Se baten juntos, el huevo, las yemas y la sal, hasta que al batir queden bien marcadas las huellas del batidor. Se batén las claras con 1/8 cucharadita de sal, hasta que estén a punto de merengue. Se añade gradualmente el azúcar, sin dejar de batir. Se añade el batido de las yemas y se ligan con movimiento envolvente. Se añade la harina en forma de lluvia y se va ligando con movimiento envolvente. Se añade la vainilla. Se vierte la preparación en una manga de pastelería y se van marcando los bizcochitos (3 pulgadas de largo por 1/2 de ancho), en planchas para hornear sin engrasar, forradas con papel. Se hornean a 375°F. durante 12 minutos. Se retiran del calor y se dejan enfriar. Se desprenden del papel.

## SPONGE RUSKS

**INGREDIENTES:** 1 taza de fécula de papa. — 1 cucharada de polvos de hornear. — 1/4 cucharadita de sal.— 6 yemas. — 1 taza de azúcar. — 1/8 cucharadita de extracto de almendra. — 1/2 cucharadita de extracto de vainilla. — 6 claras.

**PREPARACION:** Se calienta el horno a 350°F. Se cierran la fécula, los polvos de hornear y la sal, tres veces. Se baten las yemas, hasta que espesen y palidezcan de color (debe al batirse, quedar bien marcadas las huellas del batidor). Se añade gradualmente el azúcar y se continúa batiendo, hasta obtener un batido muy suave. Se añaden los extractos y se mezclan bien. Se añaden las claras batidas a punto de merengue, y se ligan con movimiento envolvente. Se vierte el batido en un molde de 15x10x1 pulgadas, forrado con papel. Se extiende bien el batido con la espátula de goma, hasta dejar la superficie pareja. Se hornea a 350°F. durante 30 minutos. Se retira del calor y se vuelca sobre la esterilla de alambre. Se le quita el papel. Se cortan los bordes que estén tostados. Se corta la panetela en **barritas** de 1/2 pulgada de ancho por 3 de largo. Se colocan en una plancha de hornear y se secan en el horno a 275°F. durante 25 minutos. Se retiran del calor y se enfrían a la temperatura ambiente. Se guardan en lata con cierre hermético.

DULCES HORNEADOS



## PUDIN DE CHOCOLATE

INGREDIENTES: 3/4 taza de azúcar. — 1 1/4 taza de harina para cake, cernida y después medida. — 3 cucharaditas de polvos de hornear. — 1/4 cucharadita de sal. — 2 cucharadas de mantequilla. — 1 cuadrado de chocolate amargo. — 1/2 taza de leche. — 1 cucharadita de vainilla. — 1/2 taza de nueces picaditas.

CUBIERTA: 1/2 taza de azúcar blanca. — 1/2 taza de azúcar prieta, comprimida. — 2 cucharadas de cocoa. — 1 taza de agua hirviendo.

PREPARACION: Se calienta el horno a 350°F. Se cierran juntos 3/4 taza de azúcar, la harina, los polvos de hornear y la sal. Se derrite la mantequilla y el chocolate, al baño maría. Se retira del calor y se le añade gradualmente la leche y la vainilla. Se añade la harina, parcialmente y se va ligando bien. Se añaden las nueces y se mezclan bien. Se vierte la preparación en un molde redondo de loza o cristal resistente al calor, cuya capacidad sea de 6 tazas, bien engrasado.

CUBIERTA: Se mezclan 1/2 taza de azúcar blanca con

el azúcar prieta y la cocoa. Se salpica esta mezcla sobre la preparación del molde. Se vierte gradualmente el agua hirviendo sobre toda la superficie. Se hornea a 350°F. durante 1 hora. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente.

**Nota:** La cubierta después de horneado queda quebradiza. Se puede servir este pudín con helado o crema batida.

## PUDIN IMPERIAL

**INGREDIENTES:** 1 libra de almendras peladas y molidas. — 1 panetela (de 6 huevos) vieja y desmoronada. 8 yemas. — 1 taza de azúcar. — 4 cucharadas de mantequilla derretida. — 1 cucharadita de canela en polvo. 1 cucharadita de polvos de hornear. — Azúcar en polvo.

**PREPARACION:** Se calienta el horno a 350°F. Se mezclan en un tazón todos los ingredientes por el orden dado. Se bate hasta obtener una mezcla uniforme. Se vierte en un molde de 10 pulgadas de diámetro por 2 1/2 de altura y se hornea a 350°F. durante 40 minutos o hasta que al introducirle un palillo en el centro salga seco. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente. Se polvorea con azúcar en polvo cernida.

Si se desea se puede servir con salsa de almendra y pasas.

## SALSA DE ALMENDRA Y PASAS

**INGREDIENTES:** 4 yemas. — 1 taza de azúcar. — 1/4 libra de mantequilla. — 1/4 taza de coñac. — 1/2 taza de almendras peladas y picaditas. — 1/2 taza de pasas sin semillas.

**PREPARACION:** Se baten las yemas, el azúcar y la mantequilla, hasta hacer una mezcla uniforme. Se cocina al baño maría, revolviendo seguido hasta que espese. Se añade gradualmente, sin dejar de revolver el coñac. Se añaden las pasas y las almendras. Se cocina revolviendo durante 2 minutos. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente.

## BOCADOS DE FRESAS

**INGREDIENTES:** 2 cucharadas de azúcar. — 1 cucharada de maicena. — 1/8 cucharadita de sal. — 2 huevos. 1 taza de leche. — 1 taza de crema de leche fresca. — 1/2 cucharadita de extracto de vainilla. — 1/4 cucharadita de extracto de almendra. — 12 bizcochos. — Compota de fresas.

**PREPARACION:** Se mezclan el azúcar, la maicena y la sal. Se baten los huevos hasta ligarlos. Se les añade gradualmente la leche. Se vierte, revolviendo, sobre la mezcla de azúcar, maicena y sal. Se cocina al baño maría, sin dejar de revolver, hasta que la mezcla se adhiera a la cuchara. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente. Se enfría bien en el refrigerador. Se bate la crema, rodeada de hielo, hasta que al batir queden bien marcadas las huellas del batidor. Se le añade gradualmente la crema enfriada (bien fría). Se le añade la vainilla y el extracto de almendra. Se parten los bizcochos a la mitad, se colocan 4 mitades de bizcochos en cada dulcera individual. Se cubren con el batido y se adornan con una cucharada de compota de fresas. Se sirve bien frío.

## BIZCOCHUELO CON SALSA DE CHOCOLATE

**INGREDIENTES:** 3 tazas de polkas, picaditas. — 2 1/2 tazas de leche. — 6 huevos. — 2 cucharaditas de polvos de hornear. — 1 1/2 taza de azúcar. — 2 cucharadas de vino Jerez.

**PREPARACION:** Se calienta el horno a 350°F. Se colocan las polkas en una taza bola. Se le vierte la leche y se deja durante 10 minutos o hasta que las polkas estén bien remojadas. Se pasa por un tamiz. Se baten los huevos, hasta ligarlos bien. Se añade la mezcla tamizada. Se añaden el resto de los ingredientes. Se mezclan bien. Se vierte la preparación en un molde de 8 1/2x4 1/2x2 1/2 pulgadas de alto, engrasado. Se hornea a 350°F. durante 50 minutos o hasta que al introducirle un palillo en el centro salga seco. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente. Se enfría durante varias horas en el refrigerador. Se desmolda y se sirve con salsa de chocolate.

## SALSA DE CHOCOLATE

**INGREDIENTES:** 3 cucharadas de leche evaporada. — 2 cucharadas de agua. — 2 onzas de chocolate dulce rallado. — 4 cucharadas de azúcar. — 2 cucharadas de mantequilla. — 1 cucharadita de vainilla.

**PREPARACION:** Se mezclan en un cazo, la leche, el agua, el chocolate, el azúcar y la mantequilla. Se cocina la mezcla, al baño maría, revolviendo hasta que espese y esté la mezcla lisa. Se retira del calor y se aromatiza con la vainilla. Se bate hasta darle más consistencia. Se enfría.

## MERENGUE DE NARANJA

INGREDIENTES: MERENGUE: 3 claras. — 1/8 cucharadita de sal. — 3 cucharadas de azúcar. — 2 cucharadas de mermelada de naranja. — 2 cucharaditas de jugo de naranja. — 2 gotas de extracto de almendra. —  
Almendras tostadas y picaditas.

SALSA: 3 yemas. — 2/3 taza de azúcar en polvo cernida. — 1/2 taza de crema de leche al 40%. — 1/4 cucharadita de vainilla.

PREPARACION DEL MERENGUE: Se baten las claras con la sal, hasta que estén a punto de merengue. Se añade gradualmente el azúcar y se bate bien. Se añade la mermelada y se envuelve bien en el batido. Se añade el jugo y el extracto de almendra y se liga con movimiento envolvente. Se engrasa bien la parte superior del baño maría (debe tener 6 tazas de capacidad). Se vierte la preparación. Se tapa y se coloca sobre agua hirviendo. Se cocina durante 1 hora. (No debe destaparse durante el proceso de cocción. Si es necesario añadir agua al recipiente inferior, ésta se añade caliente). Pasado el tiempo de la cocción, se retira del calor y se vierte cuidadosamente sobre un plato. Se salpica con las almendras. Se sirve caliente y con la salsa fría.

PREPARACION DE LA SALSA: Se baten las yemas hasta que estén espesas. Se añade gradualmente el azúcar. Se añade la crema batida y la vainilla y se mezclan con movimiento envolvente. Se enfría.

## MERENGUES CON CREMA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES: MERENGUES: 6 claras. — 1/4 cucharadita de sal. — 12 cucharadas de azúcar. — 1 cucharadita de vainilla.

CREMA: 2 tabletas de chocolate semidulce de 4 onzas c/u. — 6 yemas. — 2 cucharadas de maicena. — 2 cucharadas de agua. — 1/2 taza de azúcar. — 2 tazas de leche caliente. — 2/3 taza de crema de leche. — 1 cucharadita de vainilla. — Nueces picaditas.

PREPARACION DE LOS MERENGUES: Se calienta el horno a 375°F. Se baten las claras con la sal, hasta que estén a punto de merengue espeso. Se les añade el azúcar gradualmente. Se añade la vainilla y se continúa batiendo, hasta que el merengue esté bien brillante. Se vierte por cucharadas bien llenas en planchas de hornear engrasadas. Se hornea a 375°F. hasta que se doren ligeramente (alrededor de 8 a 10 minutos). Se retiran del calor y se enfrían a la temperatura ambiente.

PREPARACION DE LA CREMA: Se derriten las tabletas de chocolate al baño de maría. Se baten las yemas, hasta ligarlas y se les añade la maicena disuelta en el agua. Se añade el azúcar y después la leche caliente. Se vierte esta mezcla sobre el chocolate y se cocina revolviendo hasta que espese (alrededor de 10 a 15 minutos). Se retira del calor y se le añade la crema de leche y la vainilla. Se enfría a la temperatura ambiente y después se enfría en el refrigerador.

En una dulcera profunda se colocan los merengues (unos sobre otros) y se cubren con la crema de chocolate. Se polvorea bien con las nueces y se enfría el conjunto durante varias horas. Se acompaña con bizcochitos.

## SOUFFLÉ DE CHOCOLATE

**INGREDIENTES:** 3 cuadrados de chocolate amargo cortados en pedacitos. — 1 taza de leche. — 2 cucharadas de mantequilla derretida. — 3 cucharadas de harina. — 1/2 taza de azúcar. — 3 yemas. — 3 claras. — 1/4 cucharadita de sal. — Azúcar en polvo.

**PREPARACION:** Se coloca el chocolate en la parte superior del baño maría. Se añade la leche. Se coloca el recipiente sobre agua hirviendo. Se revuelve hasta que el chocolate se disuelva bien. Se bate con un batidor rotativo, hasta obtener una mezcla perfecta. Se mezclan la mantequilla y la harina. Se añade la mezcla del chocolate, gradualmente, revolviendo según se añade. Se cocina al baño maría, revolviendo hasta que espese. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente. Se baten las yemas, hasta que al batir queden bien marcadas las huellas del batidor. Se les añade gradualmente el azúcar y se bate hasta obtener una crema suave. Se añade la mezcla de chocolate gradualmente y se va envolviendo en el batido de las yemas. Se enfría ligeramente. Se baten las claras con la sal, a punto de merengue. Se añaden a la mezcla del chocolate y se ligan con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en un molde para soufflé cuya capacidad sea de 6 tazas, engrasado y polvoreado con azúcar. Se hornea a 350°F. durante una hora. Se retira del calor y se polvorea con azúcar. Se sirve inmediatamente y se acompaña con salsa "Sunshine".

## SALSA "SUNSHINE"

INGREDIENTES: 1/4 taza de azúcar prieta, comprimida. — 1 yema. — 1 clara. — 1/4 taza de crema de leche. 1/8 cucharadita de sal. — 1/2 cucharadita de vainilla.

PREPARACION: Se cierne el azúcar. Se añade la mitad del azúcar a la yema bien batida y se bate hasta disolver lo más posible el azúcar. Se bate la clara con 1/8 cucharadita de sal hasta que esté a punto de merengue. Se le añade gradualmente el resto del azúcar. Se bate hasta que el merengue esté suave. Se mezclan los dos batidos. Se añade la crema bien batida (debe estar bien espesa) y se envuelve en el batido. Se añade la vainilla y se liga bien.

## SOUFFLÉ DE CALABAZA

INGREDIENTES: 2 tazas de leche. — 1/4 cucharadita de sal. — 1/2 taza de azúcar. — 1/2 cucharadita de nuez moscada. — 1/4 cucharadita de canela en polvo. — 4 cucharadas de maicena. — 4 cucharadas de leche. — 2 tazas de puré de calabaza cocinada. — 4 cucharadas de mantequilla. — 4 yemas. — 1/2 taza de pasas sin semillas. — 1/2 taza de almendras peladas y picaditas. 6 claras. — Azúcar en polvo.

PREPARACION: Se calienta el horno a 325°F. Se hierve la leche con la sal. Cuando rompa el hervor, se le añade el azúcar, la canela y la nuez moscada. Se revuelve hasta disolver el azúcar. Se reduce el calor y se le añade, sin dejar de revolver, la maicena disuelta en las 4 cucharadas de leche. Se continúa revolviendo, hasta que espese. Se retira del calor y se vierte sobre el puré de calabaza. Se mezcla bien. Se añaden las yemas una a una, ligando bien cada vez. Se añaden las pasas y las almendras y se mezclan bien. Se baten las claras con 1/4 cucharadita de sal, hasta que estén a punto de merengue. Se añaden a la mezcla de calabaza y se ligan con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en un molde para soufflé, cuya capacidad sea de 8 tazas, engrasado y polvoreado con azúcar. Se hornea a 325°F. durante 1 1/4 hora, o hasta que esté inflado y dorado. Se retira del calor y se polvorea con azúcar. Se sirve inmediatamente.

## SOUFFLÉ DE MANZANA

**INGREDIENTES:** 2 libras de manzanas de cocinar peladas, cocinadas y reducidas a puré. — 1/3 parte de azúcar en relación con el puré de manzana obtenido. — 6 cucharadas de harina para todos los usos. — 1 cucharadita de cáscara de limón rallada. — 6 yemas. — 1/4 taza de coñac. — 6 claras. — 1/4 cucharadita de sal. — 1/2 cucharadita de polvos de hornear. — Almendras tostadas y molidas.

**PREPARACION:** Se calienta el horno a 300°F. Se añade al puré de manzana, el azúcar bien mezclada con la harina y la cáscara de limón. Se revuelve hasta obtener una mezcla uniforme. Se añaden las yemas una a una, batiendo bien cada vez. Se añade el coñac gradualmente, mezclándolo bien. Se baten las claras con la sal y los polvos de hornear hasta que estén a punto de merengue. Se añaden las claras batidas a la mezcla de la manzana y se ligan con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en un molde de loza o cristal, cuya capacidad sea de 8 tazas, engrasado y polvoreado con azúcar. Se hornea a 300°F. durante 1 1/4 hora. Se retira del calor y se polvorea con azúcar en polvo cernida y sobre ésta se salpican almendras tostadas y picaditas. Se sirve inmediatamente.

## SOUFFLÉ DE COCO Y PASAS

INGREDIENTES: 1 taza de leche. — 1/4 cucharadita de sal. — 1/2 taza de azúcar. — 2 cucharadas de maicena. — 2 cucharadas de agua. — 4 yemas. — 1 1/2 taza de coco rallado (deshidratado). — 1/2 taza de pasas sin semillas. — 4 claras. — 1/4 cucharadita de sal. — Azúcar en polvo.

PREPARACION: Se calienta el horno a 300°F. Se hierve la leche con la sal. Se le añade el azúcar y se revuelve hasta disolverla bien. Se reduce el calor y se le añade sin dejar de revolver, la maicena, disuelta en el agua. Se continúa revolviendo hasta que espese. Se retira del calor y se revuelve hasta que pierda el vapor. Se añaden las yemas una a una, ligando bien cada vez. Se añade el coco y las pasas. Se mezclan bien. Se baten las claras con la sal, hasta que estén a punto de merengue. Se añaden a la mezcla del coco y se ligan con movimiento envolvente. Se vierte la preparación en un molde de loza o cristal, resistente al calor, cuya capacidad sea de 6 tazas, engrasado y polvoreado con azúcar. Se hornea a 300°F. durante 1 1/4 hora o hasta que se infle y esté dorado. Se retira del calor, se polvorea con azúcar en polvo cernida y se sirve inmediatamente.

## YEMAS DE NUECES

**INGREDIENTES:** 2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1/2 libra de mantequilla. 4 cucharadas de azúcar. — 1 taza de nueces picaditas. 2 cucharaditas de agua. — 2 cucharaditas de ron. — Azúcar en polvo. — Azúcar corriente, coloreada de rosado.

**PREPARACION:** Se calienta el horno a 350°F. Se cierne la harina nuevamente. Se bate la mantequilla hasta cremarla. Se le añade gradualmente el azúcar y se crema bien. Se añade la harina, parcialmente y se liga bien. Se añaden las nueces, el agua y el ron. Se mezclan bien. Se cogen pequeñas porciones (el contenido de una cucharita de postre) y se va boleando cada porción. Se colocan en una plancha de hornear, engrasada. Se hornean a 350°F., durante 20 minutos. Se retiran del calor y aún calientes, se pasan por azúcar en polvo cernida y después por el azúcar coloreada. Se colocan en una bandeja.

**AZUCAR COLOREADA:** En un pomo de cristal, bien seco, se echa 1 taza de azúcar (debe llegar el azúcar, hasta la mitad de la altura del pomo). Se le añaden 3 ó 4 goticas de tinte vegetal rojo. Se tapa el pomo y se agita el contenido el tiempo necesario para teñir parejo el azúcar. Se destapa y se cierne a través de un colador.

## BARRITAS DE CHOCOLATE

**INGREDIENTES:** 1/2 taza de azúcar prieta, comprimida. — 1/2 taza de azúcar blanca. — 1/2 libra de mantequilla blanda. — 2 cucharaditas de vainilla. — 1/2 cucharadita de sal. — 2 huevos. — 1 taza de harina para todos los usos cernida y después medida. — 1 taza de avena rápida. — 2 paquetes de chocolate semi dulce de 6 onzas c/u, derretido al baño maria. — 1/2 taza de avellanas picaditas. — 1/2 taza de coco rallado, deshidratado.

**PREPARACION:** Se calienta el horno a 350°F. Se vierten los azúcares en una taza bola y se le añade la mantequilla, la vainilla, la sal y los huevos. Se bate hasta cremarlo todo bien. Se añade la harina y la avena, alternativamente. Se vierte la mezcla en un molde de 11x7x1 1/2 pulgadas, bien engrasado. Se pone plana la superficie, con una espátula. Se hornea a 350°F. durante 55 minutos. Se retira del calor y se cubre con el chocolate. Se esparce bien. Se salpica una mitad con las avellanas y la otra con el coco. Se deja enfriar a la temperatura ambiente. Se corta en barritas.

## BARRITAS DE CORN FLAKES

**INGREDIENTES:** 2 huevos. — 1 taza de azúcar prieta comprimida. — 1/2 cucharadita de cáscara de naranja rallada. — 3/4 taza de corn flakes. — 3/4 taza de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1 cucharadita de polvos de hornear. — 1/8 cucharadita de sal. — 1 taza de nueces picaditas. — Azúcar en polvo.

**PREPARACION:** Se calienta el horno a 350°F. Se baten bien los huevos. Se añade el azúcar gradualmente. Se cocina la mezcla, al baño maría, revolviendo durante 15 minutos. Se añade la cáscara de naranja. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente. Se añade el corn flakes y se mezcla bien. Se cierne la harina con los polvos de hornear y la sal. Se añade parcialmente a la mezcla. Se añaden las nueces y se mezclan bien. Se vierte la preparación en un molde de 8x8x2 pulgadas, bien engrasado. Se hornea a 350°F. durante 20 minutos. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente. Se corta en barritas. Se polvorean con azúcar en polvo cernida.

**Nota:** Es mejor hacerlo de un día para otro, porque se cortan mejor las barritas.

## CUADRADOS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES: 1/2 taza de mantequilla. — 1 taza de azúcar. — 2 huevos. — 2 cuadrados de chocolate amargo derretidos. — 1/2 taza de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1/8 cucharadita de sal. — 1 taza de nueces picaditas. — 1/2 cucharadita de extracto de vainilla.

PREPARACION: Se calienta el horno a 350°F. Se bate la mantequilla con el azúcar hasta obtener una crema suave. Se baten bien los huevos y se añaden al batido. Se bate hasta ligarlos bien. Se añade el chocolate. Se mezcla bien. Se mezclan la harina, la sal y las nueces. Se añade parcialmente al batido y se mezcla bien. Se añade la vainilla. Se vierte la preparación en un molde de 8x8x2 pulgadas, engrasado, y se extiende bien. Se hornea a 350°F. durante 30 minutos. Se retira del calor y se enfría a la temperatura ambiente. Se cubre con la cubierta de chocolate y se corta en cuadrados.

## CUBIERTA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES: 2 cuadrados de chocolate amargo. — 1 lata de leche condensada. — 1/2 cucharadita de vainilla. — 1/8 cucharadita de sal.

PREPARACION: Se derrite el chocolate al baño maría. (El agua no debe hervir). Se añade la leche condensada. Se revuelve hasta que la mezcla se caliente. Se bate vigorosamente, hasta que la mezcla esté espesa. Se retira del calor y se le añade la vainilla y la sal. Se bate bien. Se extiende sobre el horneado de chocolate.

## PASTILLITAS DE DÁTILES Y NUECES

**INGREDIENTES:** 1 huevo. — 1/2 taza de azúcar. — 1/2 taza de mantequilla derretida. — 1 taza de dátiles picaditos. — 1/2 taza de nueces picaditas. — 1/2 taza de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1/2 cucharadita de polvos de hornear. — 1/4 cucharadita de sal. — Azúcar en polvo.

**PREPARACION:** Se calienta el horno a 325°F. Se bate bien el huevo, y se le añade gradualmente el azúcar. Se bate bien la mezcla. Se añade la mantequilla gradualmente. Se añaden los dátiles y las nueces. Se mezclan bien. Se añade la harina cernida con los polvos de hornear y la sal. Se mezcla bien. Se vierte la preparación en un molde de 8x8x2 pulgadas, engrasado. Se extiende bien. Se hornea a 325°F. durante 30 minutos. Se retira del calor y se enfrían. Se cortan en pastillitas. Se pasan las pastillitas por azúcar en polvo cernida.

**Nota:** Es mejor hacerlas de un día para otro, porque se cortan más fácilmente.

## BESOS DE HIGOS

**INGREDIENTES:** 2 paquetes de higos. — 2 tazas de coco deshidratado (fibra larga). — 2 cucharaditas de jugo de naranja. — Azúcar en polvo cernida. — 2 claras ligeramente batidas. — Azúcar corriente.

**PREPARACION:** Se muelen los higos alternando con el coco, por la cuchilla fina de la máquina. Se le añade el jugo y el azúcar, hasta formar una masa que se pueda moldear. Se cogen cucharaditas de la masa (cucharita de postre). Se van boleando. Se pasan por las claras y azúcar. Se colocan en capacillos. Se ponen en bandeja con tapete de encaje (blonda de papel).

## MERENGUES ALMENDRADOS

**INGREDIENTES:** 1/4 taza de claras (aproximadamente 2 claras). — 1/4 cucharadita de sal. — 1/4 cucharadita de crémor tártaro. — 1 taza de azúcar (separada en cuartos). — 1/4 cucharadita de extracto de almendra. — 1/2 taza de almendras peladas y picaditas.

**PREPARACION:** Se calienta el horno a 300°F. Se baten las claras con la sal y el crémor tártaro, hasta que estén a punto de merengue. Se le añade de golpe 1/4 taza de azúcar, se liga rápidamente, se añade el segundo cuarto y así sucesivamente, hasta concluir con el azúcar. Se añade el extracto. Se vierte en 6 recipientes individuales (pequeños moldes de cristal, engrasados). Se salpican bien con las almendras y se hornean a 300°F. durante 45 minutos o hasta que estén dorados y firmes. Se retiran del calor y se enfrían a la temperatura ambiente. Se se desea se decoran con una guinda.

## GOLOSINAS DE PAPAS Y NUECES

**INGREDIENTES:** 6 cucharadas de puré de papas enfriado a la temperatura ambiente. — 3 a 4 tazas de azúcar en polvo (aproximadamente). — 1/8 cucharadita de sal. 2 1/2 tazas de nueces picaditas. — 1 cucharadita de extracto de almendras. — 48 mitades de nueces para adornar.

**PREPARACION:** Se vierte en un tazón el puré de papas. Se le añade gradualmente el azúcar y la sal. Se añaden las nueces picaditas y el extracto de almendra. (Se debe añadir azúcar hasta formar una masa suave, fácil de trabajar). Se van cogiendo pequeñas porciones y se bolean (deben quedar después de boleadas con un diámetro aproximado de 1 pulgada). Se coloca cada bola entre dos mitades de nueces. Se dejan al aire por un rato. Esta medida hace 24 bolitas.

## BESITOS DE NIEVE

(4 1/2 docenas)

**INGREDIENTES:** 3 claras. — 1/2 cucharadita de vinagre. — 1/2 cucharadita de vainilla. — 1 taza de azúcar. 1/2 taza de fruticas (de las que se usan para el cake de frutas). — 1/2 taza de avena rápida sin cocinar.

**PREPARACION:** Se calienta el horno a 300 grados F. Se baten las claras hasta que estén espesas. Se les añade el vinagre y la vainilla. Se continúa el batido, hasta que esté bien firme. Se va añadiendo el azúcar gradualmente (cucharada a cucharada, batiendo bien después de cada adición). Se bate hasta que la mezcla esté bien espesa y brillante. Se añaden las frutas y la avena. Se vierte la mezcla por cucharaditas en una plancha de hornear engrasada. Se hornean a 300°F. de 20 a 25 minutos. Se retiran de la plancha cuando estén frías.

## GOLOSINAS DE AVELLANAS Y COCO

INGREDIENTES: 2 claras. — 1/4 cucharadita de sal. — 1/2 taza de azúcar blanca. — 1/2 taza de azúcar prieta. 1 cucharada de harina para todos los usos. — 2 tazas de Corn flakes, triturado. — 1/2 taza de avellanas picaditas. — 1 taza de coco rallado, deshidratado. — 1 cucharadita de vainilla.

PREPARACION: Se calienta el horno a 350°F. Se baten las claras con la sal, hasta que estén a punto de merengue. Se añade gradualmente el azúcar blanca y después el azúcar prieta. Se añade el resto de los ingredientes y se mezclan bien. Se van colocando cucharaditas bien llenas, de la preparación, en planchas de hornear ,engrasadas. Se hornean a 350°F. durante 20 minutos. Se retiran del calor y se dejan enfriar a la temperatura ambiente. Salen 60.

## MELOCOTONES A LA "DUQUESA"

**INGREDIENTES:** Mantecado (el necesario para llenar un molde redondo de 10 pulgadas de diámetro y 2 de alto). — 8 melocotones escurridos y bien fríos. — Compota de fresa bien fría. — 2 tazas de crema chantilly con chocolate.

**PREPARACION:** Se hace un mantecado y se pone a congelar en el refrigerador. Cuando esté a medio cuajar se vierte en un molde redondo de 10 pulgadas de diámetro, provisto de un papel parafinado. Se vuelve a colocar de nuevo en el congelador y se deja congelar bien. Al momento de servirse se desmolda sobre una fuente redonda y se le quita el papel. Se colocan los melocotones sobre el mantecado, alrededor, formando una corona. Se extiende compota de fresa en el centro del mantecado y se cubre con la crema chantilly.

## CREMA DE CHANTILLY CON CHOCOLATE

**INGREDIENTES:** 1/4 litro de crema de leche al 40%. — 4 cucharadas de chocolate dulce rallado. — 3 cucharadas de azúcar en polvo cernida.

**PREPARACION:** Se bate la crema de leche rodeada de hielo, hasta que esté bien espesa (no debe presentar globos al batirse y se deben manifestar las huellas del batidor). Se añade en forma de lluvia el chocolate y después el azúcar. Se aromatiza con vainilla. Se sirve inmediatamente.

**Nota:** Hay que tener cuidado al batir la crema, pues si se pasa de punto por batirse demasiado se hace mantequilla.

## SORPRESA DE MANZANA

**INGREDIENTES:** CUBIERTA: 1/8 libra de mantequilla derretida. — 3/4 taza de azúcar. — 1/8 cucharadita de nuez moscada en polvo. — 1/8 cucharadita de canela en polvo. — 6 manzanas pequeñas, de cocinar, peladas y ralladas. — 1/2 taza de nueces picaditas.

**PASTA:** 2 tazas de harina para todos los usos, cernida y después medida. — 1/2 cucharadita de sal. — 2 cucharaditas de polvos de hornear. — 3 cucharadas de azúcar. — 1/8 cucharadita de nuez moscada en polvo. 1 cucharadita de ralladura de cáscara de limón verde. — 3 yemas. — 1/4 libra de mantequilla fría cortada en lascas. — Agua bien fría.

**PREPARACION DE LA CUBIERTA:** Se calienta el horno a 375°F. Se mezclan la mantequilla derretida, el azúcar, la nuez moscada y la canela. Se vierte en un molde de 8x8x1 1/2 pulgadas. Se coloca la ralladura de manzana sobre la mezcla del molde. Se salpica con las nueces picaditas.

**PREPARACION DE LA PASTA:** Se ciernen juntos la harina, la sal, los polvos de hornear, el azúcar y la nuez moscada. Se añade la ralladura de limón. Se mezcla bien. Se abre un hueco en el centro de la harina y se colocan en él las yemas y la mantequilla. Se hace la mezcla de los ingredientes con las yemas de los dedos, hasta que el conjunto esté bien desboronado. Se rocía con agua bien fría hasta humedecer la mezcla y formar una masa suave. Se extiende entre dos papeles parafinados, hasta obtener un cuadrado de 8x8 pulgadas. Se cubre la ralladura de manzana con este cuadrado. Se

hornea durante 50 minutos. Se retira del calor y se deja perder el vapor durante 15 minutos. Se desmolda en el plato donde se va a servir. Se enfría a la temperatura ambiente. Se corta en 6 raciones. Si se desea, se acompaña cada ración con una bola de helado de vainilla.



PATRIMONIO  
DOCUMENTAL

OFICINA DE HISTORIA ARCAICA  
DE LA URBES

# INDICE

Pág.

## CAKES:

Cake económico Núm. 1 .....	5
Cake económico Núm. 2 .....	6
Cake de capas de tres huevos .....	7
Cake de oro .....	9
Cake de claras .....	11
Cake de mármol .....	13
Cake rápido cubierto con crema mocha .....	14
Cake Carmencita .....	15
Cake Imperial .....	16
Cake de caramelo .....	17
Cake de chocolate con leche agria .....	19
Cake de manzana .....	21
Cake de jengibre .....	23
Cake de chocolate y nueces .....	24

	<b>Pág.</b>
Cake de dátiles .....	25
Pan de nueces .....	26
Pan de maíz .....	27
Cake de crema agria .....	28
Cake de dátiles y nueces .....	29
Cake volteado de plátano .....	30
Cake de piña volteado .....	31
Cake de frutas (blanco) .....	32
Cake de frutas (oscuro) .....	33
Cake de chocolate y queso .....	34
Cake de especias y papas .....	36
Cakes de almendras y papas .....	38
Cake de nueces y papas .....	40
Cake de chocolate y papas .....	42
Cake de queso .....	43
Cake de plátanos y nueces .....	45
Cake de chocolate "Divino" .....	46
Cake de merengue "Mágico" .....	47
Panquecitos de chocolate .....	48
Panquecitos de especias y papas .....	49
Panquecitos de crema agria .....	50
Panquecitos de naranja .....	51
Coffee cake de naranja .....	52
Coffee cake de canela .....	53
Coffee cake de manzana .....	54

### TORTAS :

Torta de almendra .....	57
Torta especial de almendra .....	58
Torta de almendra con crema de chocolate .....	60
Torta de chocolate y almendras .....	62
Torta de nueces .....	64
Torta de avellanas .....	65
Torta de castañas y almendras .....	67

	Pág.
Torta de queso .....	69
Torta de melocotones .....	70
Torta de manzana .....	72

## PANETELAS:

Panetela rellena con melocotones .....	75
Panetela de cinco huevos .....	77
Panetela con leche caliente .....	78
Panetela rápida de naranja .....	79
Panetela con almíbar .....	80
Panetela de chocolate .....	81
Panetela de claras .....	82
Panetela volteada .....	83
Panetela rellena con crema de vainilla .....	84
Panetela de limón rellena .....	86
Panetela de naranja rellena .....	88
Delicia Suiza .....	90
Brazo gitano con crema moka .....	92
Rollo de chocolate .....	94
Colchonéticas .....	96
Bizcochitos .....	97
Sponge Rusks .....	98

## DULCES HORNEADOS:

Pudín de chocolate .....	101
Pudín Imperial .....	103
Bocado de Fresas .....	104
Bizcochuelo con salsa de chocolate .....	105
Merengue de naranja .....	106
Merengue con crema de chocolate .....	107
Soufflé de chocolate .....	108
Soufflé de calabaza .....	110
Soufflé de manzana .....	111

	<b>Pág.</b>
Soufflé de coco y pasas .....	112
Yemas de nueces .....	113
Barritas de chocolate .....	114
Barritas de corn flakes .....	115
Cuadrados de chocolate .....	116
Pastillitas de dátiles y nueces .....	117
Besos de higos .....	118
Merengue almendrados .....	118
Golosinas de papas y nueces .....	119
Besitos de Nieve .....	119
Golosinas de avellanas y coco .....	120
Melocotones a la "Duquesa" .....	121
Sorpresa de manzana .....	122

*Fidelia*



# A COMER SABROSO

E-2-59



Al natural y en pura  
salsa de tomate.



Salchichas **ESCUDO**.  
Con ese Sabor Vienés  
que es lo más rico que  
hay!

PIDALAS POR SU NOMBRE: SALCHICHAS ESCUDO,  
LAS DEL ESCUDO EN LA ETIQUETA AMARILLA.

PATRIMONIO  
DOCUMENTAL

Oficina del Historiador  
de la Lengua