

*El recetario de*  
*Los Marotos*

*Libro II:*  
*Repostería*

© 1935 Emilio Maroto Garnica  
© 2015 Alejandro Castillo Maroto

Bajo licencia CC-BY-SA 4.0  
<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.es>  
Algunos derechos reservados.

# Reposteria.

185

Compota de frutas con leche condensada. n.º 1.

Tomense, cerezas, ciruelas, melocotones, albaricoques, peras, manzanas, etc, etc, es decir, frutas de las que abundan mas y sean mas baratas segun la temporada, mezcladas o solas. Despijense de sus huesos o pepitas, y añádirles azucar, háganse hervir durante veinte minutos dentro de un volumen de agua que sobrepase ligeramente el de las frutas.

Sacada la compota del fuego, se le añade, a gusto de cada cual, leche condensada, sin disleír, tal como sale del bote. - Déjese reposar y sírvase, resultando un plato exquisito y sano. -

Arroz con leche condensada. n.º 2

1 bote de leche condensada, 1 litro de agua, 250 gramos de arroz y medio gramo de vainilla. -

Disiélvase la leche en el litro de agua y póngase a cocer el arroz con la leche así obtenida, añadiendo la vainilla. Téngase cociendo a fuego lento durante 25

~~177~~ = 176 = Reposteria =

o 30 minutos. Déjese enfriar y antes de servirlo espolvoreese con canela. Esta proporción se considera suficiente para cinco personas. -

### Pastillas de leche condensada. n.º 3.

Un caso limpio. A fuego lento echar en el una cucharada de aceite para que quede bien untado el interior, y cuando esté caliente viertase el contenido de un bote de leche condensada, tal como sale del bote, sin diluir, cocinándola durante veinte minutos y removiéndola continuamente la masa hasta punto de caramelo. -

Viértase entonces sobre una fuente untada previamente con aceite. Déjese enfriar y antes de que endurezca por completo, córtese en pedazos formando pastillas. -

### Plum de leche condensada. n.º 4.

En una olla de agua hirviendo échese un bote de leche condensada sin abrir. Déjese hervir durante una hora. Saquese, ábrase y sírvase y obtendrá un riquísimo postre.

No es preciso que el bote de leche condensada, esté exactamente una hora dentro del agua hirviendo. Puede

## = Repostería =

187

dejarse hasta dos horas, según se quiera el flan más o menos resistente. Téngase cuidado en no quemarse las manos al pretender abrir el bote cuando se saque del agua. -

### Crema de mantecado. n° 5

Para un litro de agua. 1 litro de agua, medio bote de leche condensada, 9 yemas de huevo, 225 gramos de azúcar, 80 gramos de almidón flor, canela y corteza de limón. -

Mezclase el azúcar con la leche condensada y las yemas, luego añádase el agua y el perfume, calentando la mezcla hasta llegar al máximo, pero sin que llegue a hervir. Se añade después el almidón disuelto en agua, si bien previamente se habrá pasado la mezcla por un colador fino para que no queden trocitos de canela ni otras impurezas. Hielase como de costumbre. -

### Compotas de peras en vino. n° 6

Pelarse y cortar en cuartos varias manzanas verdes. Ponerlas en una cacerola con un vaso de agua, 125 gramos de azúcar y un poco de canela. Hacer que hierzan a la base

178

= Repostería =

Se viere, y cuando estén a medio cocer agregarles un vaso de vino, una vez cocidas, freíladarlos a la comestera; dejar que el líquido se reduzca a consistencia de jarabe y vertirlo sobre las peras. -

### Cremito helado. n.º 7.

Se toma un litro de leche con una rajita de canela y un pedazito de vainilla en rama y se aparta. Se baten diez yemas de huevo y se le agrega poco a poco la leche. Aparte, un poquito de leche fría se disuelve en una cucharada de maizena o maizkal agregándole a la crema y poner a cocinar a fuego lento, sin dejar de revolver hasta que se espese. -

Se saca del fuego y se le añade cuatro cucharadas de manteguilla revolviéndole bien, hasta que esté bien unido. Se enfría y se pone en ~~pedacitos~~ moldesitos o en uno grande sobre el hielo cuatro horas. -

### Crema tostada. n.º 8.

Poner en una vasija pite u ocho yemas de huevo ochenta gramos de harina y doscientos gramos de azúcar en

polvo. Se leir con tres cuartos de litro de leche. Escaldar la mezcla en una cacerola, y mantenerla a fuego suave hasta que valla a hervir. -

Apartarla entonces; agregar cortezas de limón o dos hojas de laurel rosa, y seguir meneando hasta que esté fría. Retirar el limón y verter en un plato hondo. Cinco minutos antes de servir espolvorearla con azúcar fina y acearla con una pala candente. -

### Compotas de cerezas. n° 9.

Eliganse las mejores cerezas del cerzo. Después de quitarles los pedúnculos, báñense en agua fresca y escurranse. Pónganse al fuego con bastante cantidad de almíbar, y en cuanto hayan dado unos hervorcs espíenense. -

Escáldese a la fuente; rocíense con su caldo y dejense enfriar. Por lo regular se emplean 100 gramos de azúcar por cada 200 gramos de cerezas. -

### Melocha. n° 10.

En un cazo bien limpio, véntese la cantidad que se dese de miel de caña, no siendo mayor que la tercera parte

de la cabida del mismo, póngase al fuego. Cuando empiece a hacer espuma, váciase lenta y continuamente.

A los varios minutos, subirán del fondo borbotones oscuros y entonces, échese unas gotas de la masa en un vaso que contenga agua fría; si se endurece al ponerse en contacto con el agua, se retira del fuego.

Seguidamente, se vierte su contenido en un plato o capitas de papel preparadas al efecto, cuyas superficies estén ligeramente impregnadas de aceite, para evitar que se adhiera a ellas al enfriarse. Hay que tener especial cuidado en no apartarla del fuego hasta que en el agua se endurezca instantáneamente, así como cuando esto sucede retirarla seguidamente del hogar.

### Melcocha espumosa. n.º 11.

Prepárese de igual forma que la anterior, con la única diferencia de que al apartar el caso del fuego se le echava de media a una cucharadita de bicarbonato, batiendo la masa unos segundos antes de verterla en los recipientes. Tanto en una como en otra clase debe echársele cacahuidos, piñones o almendras, una vez puesta en los recipientes en que se han de cufrir.



## Batatas cocidas en miel. n° 12.

En vez de cubrirse de agua, abranse las batatas con miel de caña, o de partes iguales (agua y miel) de ambos líquidos y déseles después la cocción normal. Una vez frías pueden servirse. -

## Flores de Piñonatti. n° 13.

Con harina de buena calidad, leche y huevos, en una proporción de 250 gramos, dos o tres y un cuarto litro respectivamente, hágase una pasta que no sea muy espesa. Póngase en una sartén la cantidad de aceite suficiente para que las flores queden cubiertas; una vez el aceite bastante caliente, introduzcase el molde que hay para hacer este delicado postre, hasta que esté bien caliente; móvese el molde en la pasta, procurando que no rebase el mismo (ya que en este caso no se desprendería la flor) y póngase en la sartén teniendo en cuenta que no debe llegar al fondo de la misma. Una vez desprendida la flor del molde y ya lo suficientemente frita, se saca poniéndolas a escurrir. Terminada esta operación, se pone al fuego lento en un recipiente cualquiera la cantidad de miel necesaria

y una vez que comience a hacer espuma, se van introduciendo las flores para que se impregnen de ella, poniéndolas en una fuente una vez terminado el baño y sirviéndolas frías. -

### Compotas de Calabaza. n° 14.

Tomese un trozo de calabaza y una vez limpia cortense unos trocitos delgados y téngalos cubiertos de agua caliza dos o tres horas; lávense luego bien, cubranse de riel de caña, cojiéndolos después hasta que se ablanden. déjense enfriar y se sirven. -

### Flan de naranjas. n° 15.

Con cinco cucharadas de azúcar fino, se baten seis yemas de huevos y cuatro claras y luego de agregar el jugo de cuatro naranjas, se bate de nuevo hasta conseguir una completa aleación. Conseguido esto, se pasa por el colador y se vierte en el molde, previamente untado en fondo con azúcar quemado. -

Se cuece al baño maría y se conoce que el

flan está hecho cuando se introduce en el una aguja de  
hacer media y se saca limpia. -

### Brñuelos de patatas. n° 16.

Después de limpias y mondadas, se cocen tres patatas  
grandes enteras sin sal y una vez cocidas se machacan  
en el almirez y se colocan en un plato. Por separado se  
batan dos huevos con tres cucharadas de azúcar; se mezclan  
éstos con las patatas y después de añadir dos cucharadas  
de harina y unas raspaduras de limón, se bate nueva-  
mente y se fric a cucharadas, evitando que rocen las u-  
nas a las otras, antes de servir, se espolvorean con azúcar. -

### Mermelada de manzanas. n° 17.

Limpias y peladas finamente, se muelen con una pe-  
queña corteza de limón y el agua necesaria. Luego se cuecen  
bien y se pasan por una criba. En una cacerola se colocan  
las manzanas así preparadas y una cantidad de azúcar  
igual en peso a la fruta, y luego de bien mezclado, se  
pone al fuego dejándole reducir un poco y sin que espese  
mucho. Conviene a menudo remover la mermelada con  
una espátula de madera. Para conservarla, lo mejor

con los potes de cristal o de porcelana bien tapados. -

### Confitura de tomates. n° 18.

Se escaldan tres libras de tomates gruesos y maduros, y luego de extraer las pieles y las semillas, se ocurren y se ponen en una cacerola con una libra de azúcares, dejándolos cocer a fuego lento y sin parar de removerlos. Esta confitura puede conservarse por bien, por tiempo indefinido. -

### Flan de frutas. n° 19.

Se hierve un cuartillo y medio de leche con piel de limón o vainilla y un pedacito de candelilla en rama, junto con dos cucharadas de azúcares. Una vez hervido, se empapa una niga de pan ligeramente tostada y se machaca hasta convertirlo todo en papilla: luego se añaden dos huevos batidos y pequeños dados de frutas confitadas, y después de removerlos bien, se vierte en un molde y se cuece al baño maria. -

### Burrón de almendras. n° 20.

Se desinte azúcares y jugo de limón en una cacerola y cuando tome color rubido, se añaden almendras tostadas y peladas.

Después de bien removido se vierte la pasta en moldes de hoja de lata, cubiertos de papel de parba, ligeramente untados con manteca.

### Compota de melocotones. n: 21.

Se toman melocotones gruesos y maduros; se pelan y se les quita el hueso, y así disecados, se ponen en una sacacola envuelta con la mitad de su peso de azúcar. Se pone hervir a fuego lento, pero no interrumpido. -

### Flan de Café. n: 22.

Se hierve medio litro de leche con dos cucharadas grandes de café sin moler. Se cuida para que quede la leche sola, y una vez enfriada, se añaden a ella tres o cuatro huevos batidos, dos o tres gotas de esencia de limón y cinco cucharadas de azúcar, y después de bien mezclado, se vierte en el molde, previamente untado en fondo con azúcar quemado. Se cuece al baño maría en la forma más arriba indicada. Hervida la leche con granos de café, no toma color y recoge toda la aroma, dando al flan un gusto excelente. -

### Pastel de frutas. n: 23.

2 1/2 tazas de harina (325 gramos) 1 1/2 cucharadita de levadura en polvo Royal (2 gramos) 3 cucharadas de manteca de cer-

do, (15 gramos)  $\frac{1}{4}$  de cucharadita de sal,  $\frac{1}{4}$  de taza de mantequilla (50 gramos) agua fría la necesaria. Se vienen la harina, la sal y la levadura y a esto se mezcla la mitad o algo más de la mantequilla, <sup>todo la mantequilla</sup> con la punta de los dedos. Poco a poco se va agregando el agua y se mezcla todo bien con la espátula de madera. Cuando esté bien unido se pone en una tabla enharinada y se extiende la masa con el rodillo hasta que esté delgada. La mantequilla que sobra se pone en pedazos en la masa, se doblan los extremos de la masa hacia ~~dentro~~ el centro y se repite esta operación con los lados opuestos y vuelve a doblarse en el sentido anterior (con la forma que se trae bajo el opalbre). Se pasa de nuevo el rodillo, habiendo separado de antemano una cuarta parte de la masa que se destina a hacer tiritas para el empanillado, se coloca la masa en un molde engravado con fondo móvil, dejando que sobealga como 2 centímetros.

Estos se volverán después sobre el empanillado aplastándolos con un tenedor, a fin de que se pegue y no caiga mientras se uace. Se rellena con frutas de la temporada, como fresas, fresas-buenas, quinadas etc, o con crema a gusto.

## Biscocho de Coco. n° 34.

1 y  $\frac{1}{4}$  tazas de harina (250 gramos) poco menos de una taza de azúcar (170 gramos) 4 cucharadas rasas de mantequilla (60

gramos)  $\frac{1}{2}$  taza de leche ( $\frac{1}{8}$  de litro)  $2\frac{1}{2}$  cucharaditas rasas de levadura en polvo Royal (5 gramos) 1 huevo,  $\frac{1}{2}$  cucharadita de extracto de limón, 1 taza de coco rallado (115 gramos). -

Se cience la harina y la levadura y se agrega el azúcar. Se desmonta la mantequilla y se incorpora el huevo muy bien batido (clara y yema), y se mezcla con casi toda la leche. Esta mezcla se une a la harina y se agrega a todo el coco y el extracto de limón. Se pone la masa en un molde engrasado y se cuece en un horno de temperatura media por espacio de 35 a 45 minutos. Se rocía con azúcar en polvo o se espolvorea por encima uno de los rebozados que se indican al final. -

### Biscocho de Chocolate sin huevos. n° 25

$1\frac{1}{2}$  onza de chocolate amargo,  $\frac{3}{4}$  tazas de leche (algo menos de  $\frac{1}{4}$  de litro),  $\frac{1}{2}$  taza de azúcar (90 gramos) 3 cucharadas de mantequilla derretida (115 gramos)  $1\frac{1}{2}$  tazas de harina (195 gramos) 3 cucharaditas de levadura en polvo Royal (6 gramos)  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal, 1 cucharadita de extracto de vainilla. -

Se ralla el chocolate y se disuelve en dos cucharadas de leche caliente. Se bate bien el azúcar y la mantequilla derretida. Se cience la harina junto con la levadura en polvo y la sal, y se añade a la mantequilla alternando con la leche sobrante. Por el

timo, se añade el chocolate disuelto previamente, que debe estar una poco caliente, y el extracto. Se llena un molde hondo hasta la mitad y se pone en un horno no muy caliente para que el bizcocho se haga despacio durante 50-60 minutos. Debe taparse con un papel engrasado y evitar abrir el horno, por lo menos durante la primera media hora. Cuando está listo se espolvorea con azúcar glas. Guardándolo en una lata bien tapada dura varios días fresco.

## Pan de nueces y pasas. n° 26.

1 huevo, una taza de azúcar (120 gramos) 4 a 6 tazas de harina (520 a 780 gramos) 1 y 1/3 cuartos tazas de leche, 3 cucharaditas raras de levadura en polvo Royal (16 gramos) 1 taza de pasas sin semilla (150 gramos) 1/2 taza de nueces partidas (115 gms) 1/4 cucharadita de sal. Bátase bien el huevo y el azúcar, y alternativamente agréguense 3 y 1/2 tazas de harina, que se habrá tamizado después de medida, y la leche.

Cuando esté todo mezclado se agregan las pasas y las nueces y otro poco de harina (como 1/2 taza) con la que se habrá tamizado la levadura y la sal. Se seguirá añadiendo harina hasta hacer una masa que pueda cubrirse sobre una tabla o mesa enhainada amasándola solamente con la punta de los dedos, recogiendo los bordes y llevándolos hacia adentro, unas cuan-



tres veces. Se da vuelta a la masa (que queda para abajo la parte que estaba hacia arriba), se forma con las manos el pan y se molde en un molde de 26 x 13 centímetros engrasado y enharinado. Se deja en un sitio templado durante de 6 a 25 minutos y se molde al horno que no esté muy caliente, cubriendo el pan con un papel engrasado.

Cada vez se cocerá  $\frac{1}{4}$  de hora, pero no debe sacar del horno hasta que al clavar una aguja de hacer media salga limpia. Conviene hacerlo varias horas antes de costarlo. -

## Resquillas fritas. (Doughnuts)

n° 27.

3 cucharadas de mantequilla (45 gramos)  $\frac{3}{8}$  partes de una taza de azúcar (150 gramos)  $\frac{3}{8}$  de taza de leche, 1 cucharadita de azúcar moreno,  $\frac{1}{4}$  de cucharadita de sal, 2 tazas de harina (290 gramos) 1 cucharadita rasa de levadura en polvo Royal (8 gramos) y 1 huevo.

Se ablanda la mantequilla y se añaden el azúcar y huevo batido, luego la leche, revolviéndose todo bien; después se añaden el azúcar moreno, sal, harina y la levadura, que se habrán comido juntamente de antemano y suficiente harina para hacer la masa bastante consistente para que se pueda amasar. Se pone la masa sobre una tabla enharinada y se le da el rodillo hasta darle un espesor de medio centímetro. Se corta en forma de resquillas y se fríen en una sartén con bastante manteca y ace-

ito suficientemente caliente para dorar un pedazo de pan en un minuto. Se sacan después de fritos y se dejan secar sobre un papel; luego se rocían con azúcar, glás y se sirven. -

## Petit Choux y Eclair. # 29.

1/2 taza de mantquilla (100 gramos) 1 taza de agua, un poquito de sal, 3 huevos, 1 taza de harina (150 gramos) 2 cucharaditas raras de levadura en polvo Royal (6 gramos). -

Se pone la mantquilla en el agua templada, se agrega la sal y se pone al fuego vivo. Cuando rompe a hervir se cuela la harina tamizada, se revuelve todo fuertemente hasta que la pasta se despreza del cacharro. Se deja enfriar unos 5 minutos. -

Después se echan los huevos uno a uno, mezclándolos bien antes de echar el siguiente. Se bate todo y se añade la levadura. Se dispone la masa a cucharadas en moldes planos engrasados, se meten al horno 30 ó 35 minutos. Cuando están cocidos se cortan por el medio y se rellenan con crema o nata. De misma pasta se usa para preparar "eclair" echándola en forma alargada y moldeando la pasta con una cuchara mojada. -

Tarta Cosmopolita. - 17<sup>a</sup> de Jo.

$\frac{3}{8}$  de taza de manteguita (155 gramos)  $1\frac{1}{2}$  tazas de azúcar (340 gramos) 2 huevos,  $2\frac{1}{2}$  tazas de harina (325 gramos), un poquito de sal, 1 taza de leche ( $\frac{1}{4}$  litro) 2 cucharaditas caseras de levadura en polvo Royal (6 gramos) una cucharadita de extracto de vainilla y 2 onzas de chocolate amargo. -

Se ablanda con una espátula de madera la manteguita, trabajándola muy bien hasta que esté cremosa, y entonces se añaden muy poco a poco y siempre batiendo bien el azúcar. Se separan las claras de las yemas, y estas se batan hasta que estén muy finas, agregándolas a la primera mezcla. Se cierran, la harina, la levadura y la sal; todo esto se agrega a la mezcla anterior alternando con la leche. Se añade el extracto de vainilla y el chocolate que se habrá derretido de antemano con unas gotas de agua (bata pronto cerca del fuego), y por último, se incorporan las claras de huevo que se habrán batido, hasta que estén a punto de nieve. - Se pone la masa en dos moldes redondos de 20 centímetros de diámetro, y se cocen en un horno moderado, por espacio de 30 minutos. No se debe abrir el horno antes de tiempo.

## Relleno y Rebozado de la Tarta Cosmopolita

$\frac{1}{2}$  cucharada de manteguita (2 gramos) 85 gramos de chocolate amargo, 5 cucharadas de leche,  $1\frac{1}{2}$  tazas de azúcar glas, (150g)

gramos), 1 cucharadita de extracto de vainilla.

Se cocen a baño maría la leche y el chocolate. Cuando todo está disuelto, se agrega, poco a poco el azúcar, batiendo constantemente, y por último, se añade el extracto y se bate todo bien, hasta que está cremoso. Si hace falta, puede añadirse un poco más de leche, gota a gota, para poder esparcir bien el rebozado entre las capas y sobre la superficie de la tarta.

## Tarta Suave. n. 81.

1/2 taza de mantequilla y manteca de cerdo (100 gramos)  
 1 y 1/2 tazas de azúcar (370 gramos), cascara rallada de una naranja, 1 huevo entero y una yema, 2 1/2 tazas de harina (325 gramos), 1/2 cucharadita rasa de levadura en polvo Royal, (8 gramos), un poquito de sal, una taza de leche (1/4 litro), 1 y 1/2 onzas de chocolate amargo derretido.

Se ablanda la mantequilla y la manteca y se le agrega el azúcar poco a poco, luego la cascara rallada de la naranja y las yemas bien batidas. Se cierra juntamente la harina, la levadura y la sal, y se agregan a la primera preparación alternando con la leche. Por último se incorpora la clara de huevo a punto de nieve. Se divide

La masa en dos partes iguales y a una de ellas se le añade el chocolate derretido. Se echan alternativamente una cucharada de masa clara y una de masa oscura en dos o tres medidas redondas, lisas engrasadas y enharinadas y se coccan en un horno moderado por espacio de 30 minutos. -

### Releño y Rebozado de la tarta duquesa. -

3 cucharadas rasas de mantecquilla derretida 45 gram.  
3 tazas de azúcar glas (190 gramos) 3 cucharadas de jugo de naranja, cáscara rallada de media naranja y la pulpa de una naranja, 1 clara de huevo, 3 onzas de chocolate. -

En una cacerola se pone la mantecquilla, el azúcar el jugo y la cáscara de naranja. Se añade la pulpa de la naranja. Se bate bien hasta que quede suave y luego se agrega la clara de huevo batida a punto de nieve. -

Se esparce este rebozado sobre la capa superior del bizcocho incorporándole mientras está blando con una onza de chocolate cortado en virutas muy finas. -

Al resto del rebozado se le agregan dos onzas de chocolate derretidas y se esparce entre las capas y a los lados del bizcocho. -



1964

= Argentina =

## Roscón de Pasas. - n° 192.

3 tazas de harina (180 gramos)  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal, 4 cucharadas rasas de levadura en polvo Royal (8 gramos) 5 cucharadas de azúcar (20 gramos)  $\frac{1}{2}$  taza de leche y  $\frac{1}{2}$  de agua mezcladas, o mas, una taza de pasas sin semilla (150 gramos) 2 cucharadas rasas de mantequilla (20 gramos) 1 huevo y  $\frac{1}{2}$  taza de nueces (55 gramos). -

Se ciernen harina, sal, levadura y azúcar y se añaden las pasas. A la mantequilla derretida se le ceba parte de la leche y se agrega a esto el huevo entero batido; se mezcla todo con los ingredientes secos y despues se le añade el resto de la leche hasta formar una masa suave que se pondrá sobre una tabla enharinada y se le pasará el rodillo tratando siempre de alargar la masa.

Se corta por el centro haciendo dos tiras que se enroscarán, colocándolas en un molde de 21 centímetros de diámetro con fondo móvil - bien engrasado - en forma de rosón. La superficie del rosón se unta con mantequilla derretida y despues se espolvorea con azúcar y nueces picadas. Se deja en sitio caliente 20 minutos y se mete al horno (temperatura media) por espacio de 20 ó 25 minutos. Se deja enfriar antes de servir. -

## Muffins. - n.º 33.

3 tazas de harina (260 gramos) 3 cucharaditas raras de levadura en polvo Royal (6 gramos)  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal, 1 cucharada rasa de azúcar (14 gramos) 1 taza de leche y agua mezcladas ( $\frac{1}{4}$  de litro) 1 huevo 3 cucharadas raras de mantequilla (30 gramos). -

Se cierra la harina, la levadura y la sal juntamente. Poco a poco se añade después la leche, el huevo entero bien batido, el azúcar, la mantequilla derretida y se bate todo bien. Se engrasan bien, moldes redondos pequeños, como para turrillos, y se llenan hasta la mitad. Se meten en un horno caliente por espacio de 20 a 35 minutos. Al sacarlos, si se quiere, se parten a la mitad y se les echa mantequilla fresca. Resultan igualmente exquisitos poniendo sobre la mantequilla, mermelada de albaricoque, fresa, ciruela, etc, o con miel. Los "muffins" deben servirse siempre calientes. -

## Tarta de limón y merengue. - n.º 34.

3 tazas de harina (260 gramos)  $\frac{1}{2}$  cucharadita de levadura en polvo Royal, 75 gramos de mantequilla, agua fría (la necesaria) y una cucharadita de sal.

Se mezclan los ingredientes y se trabaja la masa en igual forma que el "Pastel de fruta" (página 161). Cuando está

masa delgada se coloca en un molde de fondo móvil, engrasado, de manera que la masa sobresalga 3 centímetros, apretándola al borde del molde con un tenedor. Se pone en un horno bastante caliente. -

### Relleno para esta tarta. -

1/2 taza de Maizena o Maizkal (62 gramos) 1 y 1/2 tazas de azúcar (240 gramos) un poco de sal, una taza de agua hirviendo, (1/4 de litro) 3 huevos, una cucharada rasa de mantecquilla (15 gramos) el jugo de 2 limones, cáscara rallada de un limón, y media taza de azúcar glas. (65 gramos). -

Se mezcla la maizena, el azúcar y la sal, se agrega el agua hirviendo y se pone a cocer hasta que espese, revolviéndolo constantemente. Después se añaden las yemas bien batidas, la mantecquilla, el limón (jugo y cáscara rallada) y se deja cocer un poco más. Se echa esta crema sobre la pasta que ya estará cocida. Se baten las claras de huevo a punto de nieve con media taza de azúcar glas, se cubre la superficie de la tarta con este merengue y se pone al horno unos minutos para que se dore. -

### Tarta de capas de chocolate. - n.º 35.

3 cucharadas rasas de mantecquilla (15 gramos) 1/2 taza de azúcar (90 gramos) 3 1/2 tazas de harina (125 gramos) un poquito de sal, una taza de agua templada o mas (1/4 de litro) 3 huevos, 4 cucharaditas rasas de



Levadura en polvo Royal (8 gramos). -

Ablandar la mantquilla hasta que esté cremosa y añadir el azúcar. Separar dos cucharadas de harina, el resto se cierra con la sal y se echa a la mantquilla alternando con el agua hasta que se use toda la harina. Se baten fino las yemas y se añaden batiendo todo, hasta que la masa esté suave. Se agrega la levadura en polvo Royal (comida con las dos cucharadas de harina). -

Después se secan las claras de huevo batidas a punto de nieve. Se pone la masa en dos moldes engrasados y enharinados y se meten al horno muy caliente (fuerte). No debe abrirse el horno hasta que pasen 15 ó 20 minutos. Estará cocida en media hora. Se saca de los moldes y se extiende entre las dos capas de bizcocho el relleno de la "Carta Carnopolita" (página 167) cubriéndola después con este rebozado. -

Rebozado. - (para la tarta anterior)

2 onzas de chocolate, 140 gramos de azúcar, 4 cucharadas de leche. Se pone a cocer el baño maría el chocolate rallado, el azúcar y la leche hasta que esté suave. Cuando esté bien caliente se espesan encima de la tarta. Dejese enfriar antes de servir adornándolo con <sup>frutas</sup> almendras.

Rollos de Pasas. - n.º 36.

2 tazas de harina (260 gramos) 4 cucharaditas rasas de levadura

10 on polvo Royal,  $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal, una cucharada rasa de mantequilla (15 gramos) media taza de leche y agua mezcladas, o algo mas. -

### Relleno. -

$\frac{1}{2}$  taza de azúcar (90 gramos) una cucharadita de canela en polvo, 3 cucharadas rasas de mantequilla (30 gramos) 3 cucharadas de pasas partidas, sin semilla, 3 cucharadas de pasas de Corinto. - Se ciernen harina, levadura y sal. Se agrega la manteca y la mantequilla, mezclándolo con los dedos. Se añade la leche lentamente y se revuelve todo.

La cantidad de leche usada, será la necesaria para formar una pasta suave que no se pegue a los dedos. Se pone la masa encima de una mesa enharinada y se trabaja muy poco pasando después el rodillo hasta extenderlo a menos de 1 centímetro de espesor. Se deriten los 20 gramos de mantequilla y se echan por toda la masa, esparciendo de la misma manera, media taza de azúcar, la canela, las pasas y pasas de Corinto. Se enrolla como para brazo de gitano. Se corta en pedazos con un cuchillo bien afilado y se colocan en una lata engrasada. Se cubre la superficie con gema de huevo batida con agua y se meten en un horno bien no muy fuerte, por espacio de 20 a 30 minutos. -

= Reportoria =

Galletas. - nº 37.

3 tazas de harina (120 gramos) 3 cucharadas rasas de mantequilla (30 gramos) 3 cucharadas de manteca de cerdo (30 gramos) 3/4 taza de azúcar (135 gramos) 4 cucharaditas rasas de levadura en polvo Royal (8 gramos) 1/4 cucharadita de sal, una cucharada de agua o mas, un huevo, 20 ó 25 almendras peladas y canela en polvo. -

Se prepara una de harina, se cierra el resto junto a la levadura y la sal. Se bate la mantequilla y la manteca hasta estar cremosas; se le añade poco a poco el azúcar y se continúa batiendo. Se agrega el huevo batido con agua, y después la harina que se va pasando hasta hacer una masa suave que se pueda extender en una tabla enharinada. Se cortan las galletas aporcionando las con azúcar y canela, colocando en el centro medio almendra contada con un poco de mermelada para que se pegue. -

Rollitos de pasas. - nº 38.

3 tazas de harina (120 gramos), un poquito de sal, 3 cucharadas rasas de mantequilla (30 gramos), 3 cucharadas rasas de azúcar (45 gramos) 3 cucharaditas rasas de levadura en polvo Royal (6 gramos) 4 cucharadas rasas de pasas de Corinto, 3 cucharadas rasas de leche (1/8 de litro). -

Se cierra harina, sal y levadura; se mezcla a esto la mantequilla con la punta de los dedos. Se agrega el azúcar, las pasas y por último

198 = 300 = : Argentina =

oro la leche, revolviéndolo todo. Se forman bolillos redondos, se ponen sobre una tabla enharinada y se aplastan un poco. Se colocan en una lata engrasada y con la parte que no corta se les marca una cruz.

Se meten en el horno y cuando están a medio hacer se untan con un poco de leche o gema de huevo y se pone diez seg al horno. Guardar en medio horno en recorro. -

### Discuits o Panecitos Americanos. - n° 89.

2 tazas de harina (890 gramos) 6 cucharaditas rasas de levadura en polvo Royal (15 gramos) 1/2 cucharadita de sal, 2 cucharadas rasas de azúcar (si se desea) (28 gramos) una cucharada rasa de manteca de cerdo (15 gramos) 2 cucharadas rasas de mantequilla (20 gramos) una taza de leche, o mitad leche y mitad agua (1/2 de litro). -

Se craman la harina, la sal y la levadura. Si se emplea azúcar, se agrega a esto. Con la punta de los dedos se unta la manteca y la mantequilla y después se agrega el agua y la leche poco a poco cuidando no se ponga la masa pegajosa. Se pone sobre una tabla enharinada y se trabaja inicialmente lo imprescindible para que se una. Con la mano se aplasta ligeramente (no se debe emplear nunca el rodillo) hasta que tenga un espesor de 2 centímetros y medio. Con un cortapasta o un vaso se cortan los panecitos y se colocan en una lata engrasada y se meten al horno.

fuerte durante 13 o 15 minutos, hasta que estén dorados. Al sacarlos del horno se abren y se pone un trozo de mantequilla. -  
 Se deben servir secando están calientes

## Bollas de Canela "Royal" n.º 100.

1/2 taza de harina (120 gramos) 3 cucharadas rasas de azúcar (20 gramos) 1 cucharadita <sup>rasa</sup> de sal (4 gramos) 1 cucharada rasa de mantequilla (15 gramos) 6 cucharaditas rasas de levadura en polvo Royal (12 gramos) 1 cucharada rasa de manteca (15 gramos) 1 huevo, 1/2 porción de una taza de agua (aproximadamente). -

### Relleno. -

20 gramos de mantequilla <sup>con</sup> doradita, 1/2 taza de azúcar morena (25 gramos) 3 cucharaditas de canela en polvo (5 gramos) 6 cucharadas de pasas sin semilla (54 gramos). -

### Baño del molde.

6 cucharadas de mantequilla (90 gramos) 6 cucharadas de azúcar morena (25 gramos). -

Se cierra la harina, la sal y la levadura; se le agrega el azúcar. Con la punta de los dedos se va mezclando la manteca y la mantequilla; luego lentamente se agrega el huevo, que se habrá batido bien y mezclada con agua.

Nº 8 = 202 = Reporteria =

Se pone sobre un trozo enharinado presionándole el rodillo hasta darle un grueso de medio centímetro. Se corta con la mantequilla ~~abundante~~ ~~demasiada~~ y se rocía abundantemente con azúcar morena, canela y pasas. Se envuelve como trozo de gitano y se corta con un cuchillo muy afilado en trozos de tres o cuatro centímetros de espesor. -

Separadamente se mezclan seis cucharadas de mantequilla con seis cucharadas de azúcar morena y con esta preparación se llena un molde de 20 a 25 centímetros de diámetro. Se colocan los pedazos de masa en el molde con los bordes contados hacia arriba. Se dejan reposar por espacio de 15 minutos en sitio templado y se cocen en un horno fuerte 25 minutos. Inmediatamente de listos se sacan del molde volteando este al revés. -

## Short Cake. - n.º 41.

4 tazas de harina (500 gramos)  $\frac{1}{4}$  de cucharadita de sal, 8 cucharaditas rasas de levadura en polvo Royal (16 gramos) 4 cucharadas rasas de mantequilla (45 gramos) 4 cucharadas rasas de azúcar (56 gramos) 8 cucharadas rasas de manteca de cerdo (45 gramos) 1 y  $\frac{1}{2}$  tazas de leche. -

Se ciernen la harina, la sal y la levadura y se agrega el azúcar y se incorpora la mantequilla y la manteca con los puntitos de los dedos. Se añade el huevo batido y luego la leche hasta hacer

una masa seca sin otros pegajosos. Se pone sobre una talle moldeada y se trabaja únicamente lo necesario para unirlos. -

Se redondea en la mano (sin usar el rodillo) y se mete al horno por 25 ó 30 minutos, bien sea en dos trozos uno encima del otro untados de mantquilla, en el centro, o bien en uno solo y abierto en dos cuando esté cocido. Se rellena de frutas aplastadas (mientras está caliente). Se cubre con crema y frutas y se espolvorea con azúcar. Cuando no hay frutas, se puede hacer con frutas en almibar en conserva, como melocotones, cortándolos en tiritas finas. -

### Crème de Arbol. - n.º 43.

$\frac{1}{2}$  taza de mantquilla (115 gramos) y  $\frac{1}{4}$  tazas de azúcar (225 gramos) 2 huevos, 2 tazas de harina (260 gramos) 2 cucharaditas rasas de levadura en polvo Royal (6 gramos)  $\frac{1}{2}$  de taza de leche, 1 cucharadita de extracto de vainilla. -

Se bate bien la mantquilla con crema espátula de madera hasta que esté cremosa y se le agrega entonces lentamente el azúcar, batiendo todo hasta que quede suave. Se añaden los huevos bien batidos y parte de la harina que se habrá corrido de antemano junto con la levadura, después se agrega la leche y el resto de la harina y el extracto. Se bate todo bien. Se reparte

180 = 204 = = Repostería =

La masa en 3, 5 ó 4 molles (congrados y embarrinados), según el espesor de que se desee el bizcocho, y se mete en un horno moderado por espacio de 15 ó 20 minutos. El bizcocho debe estar frío antes de ponerse el rebozado. -

### Rebano y Rebozado del "Bacone de Arbol"

6 cucharadas raras de mantequilla ~~hasta~~ ~~pasada~~

85 gramos), 3 tazas de azúcar glas (500 gramos) 8 cucharadas raras de cacao, (60 gramos)  $\frac{1}{2}$  cucharadita de extracto de vainilla o almendra, y decenas de almendras o pistachos,  $\frac{1}{2}$  de taza de naranja.

Se bate la mantequilla ~~hasta~~ ~~pasada~~ ~~comosa~~ ~~se~~ se le agrega el azúcar y el cacao derretido en unas cucharaditas de agua, y el extracto. Se untan entre las capas y a los lados del bizcocho. El adorno se hace con una manga pastelera, y como riguroso se unta abajo, formando la corteza de árbol. El centro se cubre con pistachos picados o con almendras coloreadas de verde con tintura vegetal. Este rebozado debe estar frío para que no se cueza al adornar. -

### Baño n.º 1. (Cuido) n.º 43.

1 taza de azúcar molida (180 gramos),  $\frac{1}{2}$  taza de agua fría ( $\frac{1}{2}$  de litro) 1 clara de huevo,  $\frac{1}{2}$  cucharadita rasa de bicarbonato en polvo Royal,  $\frac{1}{2}$  cucharadita rasa de extracto (agustá) 3 gotas de



colorante (si se desea) Se pone a fuego lento el azúcar y el agua, revolviendo hasta que se deshaga el azúcar. Se deja hervir sin murchar hasta que el almibar forme hebras. Si se pasa de punto, se agrega un poquito de agua y se pone a hervir nuevamente. Se bate constantemente una clara a punto de nieve sin que quede demasiado dura, y cuando esté el almibar, se va incorporando poquito a poco a la clara batiendo constantemente. Luego se añade la levadura, el extracto y el color, se echa sobre la tortas bañando bien los costados que se pueden calpicar con pistachos o almendras picadas sin piel, bien sean tostadas o crudas (a gusto). El bizcocho deberá estar frío antes de ponerlo al baño. -

Baño n° 2 de siete minutos. - n° 146.

1/2斤 de azúcar molido (160 gramos), 1 cucharada de agua fría, 1 clara de huevo (sin batir) 1 cucharadita de extracto (a gusto) 1/2 cucharadita rasa de levadura en polvo Royal, 3 gotas de colorante (si se desea) -

Se echan los tres primeros ingredientes (azúcar, agua y clara) en un cazo "baño maría". Se baten siete minutos a la tumba con un batidor mecánico (el agua del cazo "baño maría" estará hirviendo antes de poner los ingredientes a la tumba). Se retira del fuego, se echa la levadura y el extracto y se sigue batiendo un poco hasta que se

182 = 206 = Repetitoria =

de de buen espesor para cubrir las tartas. No conviene quedar demasiado de espesor aunque luego tarde algo mas en secarse. Se echa sobre la tarta dejando que se seque ayudando algo si es necesario con una espátula. Se puede colorear a gusto de cada cual. -

Baño n.º 3, en frío, para cubrir y adornar. - n.º 45

3 tazas de azúcar glas tamizada (390 gramos) 4 claras de huevo, 1 cucharadita de crómor tartaro, 1 cucharadita de extracto de rosa o almendra, 2 gotas de colorante. (Estas cantidades son para una tarta muy adornada). -

Echense en una fuente las claras y una taza de azúcar glas. Batarese bien con batidor plano de alambre unos diez minutos. Echen la segunda taza de azúcar y el crómor tartaro y baten nuevamente. Agréguese la tercera taza y seguir batiendo con un movimiento largo hasta que esté espeso y duro. Echen el extracto y mézclase batiendo. Colóquese la tarta en un plato que no molesten los bordes y cúbrase con una ligera capa del baño extendiéndolo con un cuchillo o espátula. -

Azúcar batido mucho lo que ha quedado en la fuente hasta que se pueda con ello hacer dibujos. Antes de adornar la tarta, debe estar muy seca el baño. Si se quiere hacer dibujos en colores, apartarse en distintas tazones o tazas, pequeñas

cantidades. Los colores pálidos son los mas bonitos, sea pasta o líquido, para lo cual se debe emplear una proyección cantidad (casi a gotas) del colorante. -

### Baño n° 46 de manteguilla. n° 46.

(Tambien se pueden hacer adornos)

1 taza de manteguilla (200 gramos) 1 yema de huevo, ó 1 clara, colorante n° 46 deseado, 3 tazas de azúcar glas tamizado (375 gramos) 1 cucharadita de extracto de vainilla u otro. -

Bátase con cuchara de madera la manteguilla, hasta que esté cremosa y mézclase con yema, si se quiere dar un color suave. Si se desea blanco, entonces solo la clara. Mezclar despacio el azúcar, luego el extracto, y con un ver de una consistencia adecuada, se cubre la torta. Para principiantes se adorna mas fácilmente con este baño porque tarda mas en endurecerse. -

### Dulce de membrillo. - n° 47.

Mundados y quitados los corazonces y las pepitas de medio kilo de membrillos, se dividen en cuatro partes cada uno, echándolos en un recipiente con agua fría para evitar que se aburrescan. Enseguida prepararemos un porrol con un litro de agua, y coceremos en él los membrillos hasta que se

~~108~~ = 208 = Reposteria =

hacer papillas. A continuación las cocinamos bien con el endago, y el jugo que obtengamos lo añadiremos un cuarto kilo de azúcar, y lo pondremos a cocer hasta que se espese. Una vez frío, lo pondremos en las dulzeras o en moldes. -

### Pavos fabricados. - n = 48.

Se hace un bizcocho sencillo en forma redonda, no muy alto. Esto se debe enfriar en un molde. Una vez frío, se echa encima una natilla espesa, que queda cocida, una vez fría, y entonces se saca del molde. Se preparan unos matocotes maduros, que se parten por la mitad y se colocan encima de la natilla y el total parece una torta de sacar al baño de maría. -

### Crema de castañas. - n = 49.

25 castañas buenas, dos tazas de leche, 100 gramos de azúcar, tres huevos, un poco de vainilla, un poco de ron o jerez y seis hojas de gelatina. Las castañas se hierven con poca agua, bien blandas (antes naturalmente, se debe quitar la cáscara); después se quita el agua y se ablanda del todo con un poco de leche. Luego se pasa el puré por un tamiz, para que quede una masa muy fina. Esto una

se bate bien, añadiendo las tres yemas, la leche, el azúcar, la vainilla y el vin o jerez. Luego se derite la gelatina en un poco de agua caliente, y se echa a la masa, y uniformemente las claras de las tres yemas, al punto de marear. - Luego se pone todo en un molde y se deja enfriar, y despues se saca y se adorna la crema con chantilly o frutas confitadas. -

### Huevos en el nido. - n° 50. -

Se guardan los huevos que se vacian para comidos, muy poco abiertos de arriba, y se limpian bien, dejándolos secar. Se hacen varias cremas, una de vainilla, estilo de flan; otra de chocolate, otra de fresa, etc. -

Una vez teniendo la crema hecha, se lloran los huevos, dejándose enfriar muy bien. El día siguiente se forman los huevos con mucho cuidado para que queden enteros, y se fielen finos, antes hervidos y despues fritos, se hace el un gracioso nido para los huevos. -

### Flan de Albaricoque. n° 51.

Despues de quitar el hueso a tres cuartas de kilo de albaricoque, que deben estar maduras, sin llegar a blandas, cuéjalas, y la pasta que resulte pásala por un tamiz algo claro. A con-

líquido agregados azúcar en la cantidad que en buen sentido se aconseja y mezcle el conjunto con dos huevos bien batidos. La pasta así formada póngala en un molde previamente frotado de caramelo líquido o azúcar tostada y déjala que se cuaje en el baño maría. Al servirlo en el plato en que se usó para no hay inconveniente en echar adorno y aliño en dulce, un jarabe cualquiera de frutas; el congo se va muy bien. También se puede poner, cuando los albarricoques son de los llamados del hueso dulce, las almendras picadas y pedacitos. -

### Generada de fresas y naranjas. n.º 53.

Para esta pasta exquisita solo se requiere paciencia para los detalles de su confección. Las naranjas, después de peladas de cáscara y piel, se fraccionan en gajos, y puertos cortos en la frente de que haya de servirse el postre, se les quita la piel, de modo que el jugo no se pierda y quede íntegro en aquella. Una vez limpias, echar un buen vaso de azúcar y espesorear con azúcar el conjunto; después de un rato, añadir el jugo de dos o tres cucharadas de fresas, obtenidas machacando las en el mortero, y cuando esté todo bien mezclado, incorporar las fresas, espesoreándolo nuevamente con azúcar. -

			Página
Compota	nº 1	de frutas con leche condensada.	" "
"	" 2	Arroz con leche condensada.	" "
"	" 3	Pastillas con id id	" 176
"	" 4	Flan de id id	" "
"	" 5	Crema de mantecado.	" 177
"	" 6	Compota de peras en vino.	" "
"	" 7	Trucito helado.	" 178
"	" 8	Crema tostada.	" "
"	" 9	Compota de cerezas.	" 179
"	" 10	Malacocha.	" "
"	" 11	id espumosa.	" 180
"	" 12	Patatas cocidas en miel.	" 181
"	" 13	Flores de Piñonetti.	" "
"	" 14	Compota de calabaza.	" 182
"	" 15	Flan de naranjas.	" "
"	" 16	Bisnueles de patatas.	" 183
"	" 17	Mermelada de manzanas.	" "
"	" 18	Confitura de tomates.	" 184
"	" 19	Flan de frutas.	" "
"	" 20	Currión de almendras.	" "
"	" 21	Compota de melocotones.	" 185
"	" 24	Flan de café.	" "
"	" 25	Pastel de frutas.	" "

= Indices =

República n.º	Recepta	Página
24	Biscocho de coco.	16
25	id de chocolate sin huevos.	16
26	Pao de nueces y pasas.	17
27	Rasquillas fritas. (Bourbonais)	17
28	Petit Chaux y Eclairs.	18
29	Tarta Cosmopolita	19
30	Repleno y rebozado de la Tarta Cosmopolita	"
31	Tarta Duquesa.	19
32	Repleno y rebozado de la tarta duquesa.	19
33	Roscon de pasas.	19
34	Muffins.	19
35	Tarta de limón y merengue.	"
36	Repleno de la tarta de limón y merengue.	19
37	Tarta de capas de chocolate.	"
38	Rebozado para la tarta de capas de chocolate.	19
39	Rollos de pasas.	"
40	Repleno para los rollos de pasas	19
41	Galletas.	19
42	Rollitos de pasas.	"
43	Biscuits o panecitos americanos.	20
44	Bollas de Canela "Royal"	20
45	Short Cake.	20
46	Bronco de Arbol.	20



= Índice =

Plantas n.º	Baño n.º	(Cocida)	Página
" 44	id n.º 2	de siete minutos.	" 21
" 45	id n.º 3	en pie para cubrir y ademas.	" 21
" 46	id n.º 4	de montequilla.	" 21
" 47	Sutec de membrillo.		" "
" 48	Huevos falsificadores.		" 20
" 49	Crema de castañas.		" "
" 50	Huevos en el nido.		" 20
" 51	Flan de albaricoque.		" "
" 52	Senzada de pescas y carrafas.		" 21

Si este libro se perdiera, como puede darse el caso, suplico a  
 persona que se lo encontrare se sirva entregarlo a mi dama, o a  
 las cuales tienen el derecho de conservarlo hasta la quinta  
 generacion, pues de lo contrario caerá sobre ellos, si estoy vivo, un  
 indolente zapatilla del numero 48 y si mi espíritu hubiere volado  
 a la estratosfera la maldición de Confucio, Mahoma y demas  
 enguerreros del Olimpo, pues bastantes letigos y quebraderos de cabeza  
 me costo el catalogar esta porcion de excelentes quisotes.

Dado en Granada (España) a los nueve y veinte  
 cinco minutos de la noche del dia 17 de Diciembre del  
 año de mil y novecientos y treinta y cinco. -  
 J. Guarato. -

