

## Almeдрados

250 gramos azucar

250 " y picó de almendra rallada

1/2 limón (zummo)

3 claras punto de nieve.

a las claras montadas se le añade el azucar  
y al final la almendra. Se coloca la pasta  
a cucharadas sobre abejas, se cuece a horno  
fuerte.

## Barquillos

1 1/2 litros de agua - 1 cucharilla manteca

1 K<sub>f</sub> de harina - 1 cucharada canela molida

1 K<sub>f</sub> azucar - 3 yemas + corteza de limón.

Se va mezclando el agua hirviendo con la harina, cuando se haya echado una tercera parte se añaden las yemas, después el resto del agua, manteca y canela.

Se pone la pasta a cucharadas en un molde especial, muy caliente y engrasado.

## Bararois a la vainilla

150 gramos azucar - 5 yemas de huevo

3 hojas cola pescado -  $\frac{1}{2}$  palo vainilla

$\frac{1}{2}$  litro de leche -  $\frac{1}{4}$  litro de nata

Se hierve la leche con la vainilla. Se baten las yemas con el azucar, se añade la leche y se cuece a baño maría hasta que esté cremoso, añádense entonces la cola de pescado, una vez disuelta mélese y pongase a enfriar, revolviendo de vez en cuando.

Se baté la nata o los daras a punto de nieve. Se mezcla con la crema fría, pero sin haber empesado a cuajarse. Se pone la mezcla en un molde engrasado, y se meté en la nevera durante dos horas por lo menos.

Se puede hacer con turron desmenuado y añadido a la crema cuando está fría antes de incorporar los daras y suprimiendo la vainilla.

horno fuerte.

### Gaspacho

2 Kg. tomates rojos - vinagre (poco) - 2 rebanadas pan resaca  
1 pimiento rojo o verde -  $\frac{1}{2}$  cebolla - Esta mezcla se pasa por  
1 vaso aceite oliva 2 dientes ajo - la batidora con el aceite  
y el pan remojado y escurrido, el vinagre se añade cuando ya  
está hecho. Despues de pasado por la batidora se cuela para quitarle  
la piel y pepitas del tomate. Se sirve acompañado de tropezones.

### Tropezones

1 pepino, 1 un tomate duro, 2 huevos duros, 1 cebolla  
1 pimiento verde, pan del dia anterior. Todo cortado en trozos  
pequeños, y servido en pequeños recipientes. El pan frito  
Se puede hacer mas cantidad y tenerlo en la nevera  
pero entonces no se pone el vinagre hasta que se  
sirva poco se pone agua

Kriquinols

500 gramos harina - 360 azúcar

360 " almendra, avellana o nuez - 3 huevos.

Se amasa la harina, el azúcar, y los huevos, cuando todo está unido se añaden las almendras con piel o avellanas etc.

Se amasa mas, se forma una lana, se va cortando entrosos de un centimetro de ancho. Se pinta con huevo batido y se cuece en el horno.

---

522010