CA
052
v.6



ther Afanador de Lozano

ulces, pasteles y postres

editora dosmil 2000

Biblioteca DOSMIL

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República de Colombia.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

DULCES, PASTELES Y POSTRES

ACCION CULTURAL POPULAR
— BIBLIOTECA —
CENTRAL DE SERVICIOS

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Carátula:
Fotografía Degly José Pava

A.1383841

SE HIZO EL DEPOSITO LEGAL - DERECHOS RESERVADOS

IMPRESO EN COLOMBIA - PRINTED IN COLOMBIA

Se terminó de imprimir este libro en Editorial Andes, el 30 de Septiembre de 1976.

EDITORA DOSMIL
Cra. 39 A No. 15 - 11 Tel.: 69 - 48 - 00, Bogotá - Colombia.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

A-052
641.5
A310
ej. 1
Feb 18/13 . mpr



ESTHER AFANADOR DE LOZANO

DULCES, PASTELES Y POSTRES

PRIMERA EDICION

ACCION CULTURAL POPULAR
BIBLIOTECA DOSMIL

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

INDICE

Pág.

PRESENTACION 11

POSTRES

Batido blanco 14
Carlota rusa 14
Copa de fresas con salsa chantilly 15
Esponjado de curuba 15
Esponjado de fresas 16
Flan de coco 16
Flan de chocolate 17
Flan de piña 17
Gelatina de guanábana 18
Gelatina de curubas 18
Pie de piña 18
Relleno de piña 19
Postre de masmelos 19
Postre de crema napolitana 20
Postre de coco y melocotones 20
Postre de melocotones 21
Postre de natas 21
Postre de chocolate 22
Postre de coco 23
Postre peruano 24
Islas flotantes 24
Flan de leche 25
Flan de naranjas agrias 25
Postre de piña nevada 26
Postre de coco 26
Postre de curuba 26
Postre de galletas y coco 27
Postre de galleta 27
Postre de guayaba cruda 28
Postre de limón 28
Postre de plátano 29

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Postre ideal 29
Postre de arroz 30
Postre de dátiles 30
Postre de vainilla y guayaba 31
Postre esponjoso 31
Postre diplomático 32
Pastel de piña 32
Flan de ciruelas 33
Leche asada 33
Manzanas rellenas 34
Musse de coco con salsa de moras 34
Pastel árabe de manzanas 35
Pie de ciruelas 36
Pie de limón 37
Salsa de limón 37
Pie de manzana 38
Postre de frutas y masmelos 39
Salsa de frutas 40
Postre borracho 40
Postre de cuajada caliente 40
Postre de deditos 41
Postre de frutas en chantilly 42
Postre de gelatina carnaval 43
Postre de gelatina de frutas 43
Postre de merengues 43
Turrón oriental 44
Acaramelados de fruta 44
Postre de piña en chantilly 45
Cojín de ciruelas y manzanas 46
Dedos romanos 46
Pastel de chocolate 47
Postre de manzanas, peras o melocotones con merengue 48
Pastel de piña y fresa 48
Postre de peras o melocotones 49
Merengues de coco 50
Postre de peras con salsa de chocolate . 50
Postre de repollas 51

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Turrón de nueces y galletas 52
Postre de gelatina y frutas 52
Flan de peras 53
Copas de durazno 54
Postre con merengón de almendras . . . 54
Merengón 55
Gelatina de curuba 55
Postre de ciruelas pasas 55
Postre de curubas con crema inglesa . . 56
Postre de piña y gelatina 56
Postre de rice Krispis y masmelos . . . 57

DULCES

Arequipe 60
Caramelos de café 60
Caramelos de coco 61
Caramelos de chocolate 61
Cocadas 62
Cuajada zipaquireña 62
Dulce de arroz con coco 62
Dulce de arroz con leche 63
Dulce de coco en panela 64
Dulce de cidra rayada 64
Dulce de cidra con jugo de frutas 65
Dulce de durazno 65
Dulce de durazno con pasas 65
Dulce de fresas 66
Dulce de guanábana 66
Dulce de guayaba en cascos 67
Dulce de limón 67
Dulce de icaco 68
Dulce de mamey 68
Dulce de mango 69
Dulce de moras 69
Dulce de papaya y piña 69
Dulce de papayuelas 70
Dulce de peras 70
Dulce de piña. 70

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Dulce de maicena de curubas 71
Dulce de maicena de leche 71
Dulce de maicena de piña 72
Merengues 72
Merengues con crema de chocolate . . . 73
Natilla antioqueña 74
Panelitas de leche 75
Melcochas 75
Caramelos de cacao 75
Arequipe de yemas 76
Dulce de toronjas 76
Bananos asados 77
Bocadillo famoso 77

COMPOTAS, JALEAS Y MERMELADAS
Compotas de durazno 80
Compotas de mango 80
Compotas de manzana 80
Jalea de piña 81
Jalea de ciruelas 81
Jalea de guayaba 82
Jalea de mangos verdes 82
Jalea de moras 83
Mermelada de fresas 83
Mermelada de durazno 83
Mermelada de naranjas amargas 84
Mermelada de naranjas dulces 84
Mermelada de ruibarbo 85
Espejuelos 85

SALSAS Y HELADOS
Helado de curuba 88
Helado de chocolate 88
Helado de guayaba 88
Helado de limón 89
Helado de leche 89
Helado de fresa o moras de castilla 89
Helado de Corn flakes 90

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Helado de coco 90
Helado de mandarinas 91
Salsa chantilly 91
Salsa inglesa moderna 91
Salsa de ciruelas pasas 92
Azúcar de canela 92
Salsa de frutas 93
Salsa de chocolate 93
Caramelo 94
Jarabe semidulce 94

PONQUES, GALLETAS Y BIZCOCHOS

Bizcochuelo 96
Ponqué de piña acaramelado 96
Ponqué negro relleno 97
Ponqué de caramelo 98
Tintura de panela 99
Caramelo vidrioso (adorno) 99
Ponqué esponjado 99
Cubierto para ponqué 100
Panela quemada 100
Ponqué de dos colores 100
Cubierta 101
Ponquecitos transparentes 101
Mufis 102
Ponqué con cubierta de chocolate y nueces 102
Cubierta de chocolate y nueces 103
Pasta básica para galletas variadas . . . 104
Pasta de natas o crema 105
Hojaldre 105
Mantecada 106
Florentinas de frutas 107
Repollitas 107
Galletas pegadas 108
Bizcochitos de chocolate con almendras . 109
Galletas de higo 109
Coquitos 110
Bizcocho de naranjas 110

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Crema de naranjas 111
Bizcocho negro 111
Bizcocho de coco 112
Bizcocho de ciruelas 112
Rosquitas de mantequilla 113
Galletas de sagú 113
Empanaditas de crema 113
Bizcocho de frutas 114
Galletas de almendras 115
Palitos de soda 115
Torta de bizcochuelo 115
Bizcocho de crema 116
Galletas aurora 116
Medias lunas para té 117
Galletas simples 117
Galletitas de queso. 118

PANES Y CANAPES

Panecitos de queso 120
Pan de miel 120
Pan brioche 121
Pan de yuca 121
Canapés variados 121
Empanadas 123
Empanaditas de queso 123

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Presentación

Dentro de la complementación alimentaria, no sobra incluir los dulces, los postres y las distintas variedades de manjares, para deleitar el paladar y dar variedad de sabor a los alimentos que, de una u otra forma, nos mantienen en buen estado. Tan necesaria como una alimentación balanceada, es la preparación de las raciones diarias las cuales estimulan el apetito y hacen de la mesa un placer.

En "DULCES, PASTELES Y POSTRES", el ama de casa corriente y los aficionados a este arte, encontrarán recetas agradables, de fácil preparación y con ingredientes comunes para satisfacer a los suyos.

Esperamos el libro les sea útil.

Atentamente,

EDITORA DOSMIL

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Postres

ACCION CULTURAL POPULAR
— BIBLIOTECA —
CENTRAL DE SERVICIOS

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Batido blanco

Ingredientes: 3 claras de huevo, 6 cucharadas de azúcar, el jugo de medio limón.

Preparación: Se baten las claras hasta que queden bien duras, luego se le agrega poco a poco el azúcar y se sigue batiendo hasta que quede suave y se le pone a lo último el jugo de medio limón.

Carlota rusa

Ingredientes: 1/2 libra de galletas deditos, 2 botellas de leche, 1 1/2 libras de azúcar, 6 sobres o una caja de gelatina sin sabor, 4 yemas, 1/2 taza de crema de leche, 1/2 libra de frutas cristalizadas, esencia de vainilla al gusto.

Preparación: Se toma un molde liso, las galletas se untan en la base con un poquito de crema y mantequilla y se colocan en contorno del molde procurando darles bonita forma.

Los pedazos que quedan se cubren con trozos de frutas cristalizadas. Se coloca la leche en una olla, se le agrega el azúcar y se pone al fuego, se le añaden las yemas batidas en un poquito de la misma leche, se rebulle continuamente hasta que hierva, se retira del fuego y se le añade la gelatina que se ha remojado en agua fría, se rebulle para que desbarate y se deja reposar; se le añade la crema, la vainilla y el resto de la fruta picada; en molde preparado se echan unas cucharadas de esta crema, se deja cuajar y se le añade el resto de la crema y se deja cuajar del todo para desmoldarlo o se mete un instante en agua caliente.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Copa de fresas con salsa chantilly

Preparación: Se colocan en copas champañeras fresas de las grandes, las cuales se han tenido macerando una hora entre almíbar perfumado con vino. Se le coloca a cada copa un copete de crema fresca batida y se le pone encima una bonita fresa.

Esponjado de curuba

Ingredientes: 2 libras de azúcar, 3 huevos, 2 pocillos de leche, 1/2 limón, 10 hojas de colapiscis.

Preparación: Se hace almíbar batido a la nieve, se revuelve con las yemas también batidas, se le agrega una taza de jugo de curuba, 1/2 libra de azúcar y por último 10 telas de colapiscis disueltas en diez cucharaditas de agua caliente. A esto se le agrega el jugo de medio limón.

Se mezcla todo y se vierte en un molde refractario como para llevarlo en él a la mesa. Se cubre con crema de leche endulzada. Para que este postre quede mejor se deben batir las claras a punto de nieve dura; con el azúcar se hace almíbar de hoja, y tibia se va mezclando, lentamente al batido, sin dejar de batir. Luego se le agrega la colapiscis, poco a poco, y por último el jugo de curuba. Así todo mezclado se pone en el molde a que cuaje. Si no están las yemas unidas a las claras, se hace crema inglesa para adornar el postre.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Esponjado de fresas

Ingredientes: 1 taza de cernido de fresas, diez telas de colapiscis, 1 taza de crema fresca, 6 huevos, 1 libra de azúcar, 2 limones grandes.

Preparación: Se disuelve la colapiscis en un pocillito de limonada caliente, después de haberla picado en agua fría. Esto se mezcla con la taza de cernido ligeramente tibio. Aparte se baten las seis claras a punto de nieve muy firme, se les agrega el azúcar poco a poco, luego el cernido, cucharada a cucharada, sin dejar de batir, en seguida la crema y por último las yemas, ligeramente batidas. Se les agrega un poquito de rojo vegetal para dulces (éste disuelto en agua). Se coloca en un molde humedecido con agua fría hasta que cuaje. Se sirve rodeado de fresas crudas o de crema de leche batida.

Flan de coco

Ingredientes: 1 coco grande, 2 pocillos de leche, 3 cucharadas de maicena, 1 libra de azúcar, 5 huevos, 5 pastillas de chocolate dulce.

Preparación: Se saca el agua del coco. El coco se pela y se muele, se pone al fuego con azúcar y se deja cocinar. Se desata la maicena con la leche y se cocina el coco, hasta que espese. Se saca del fuego y se le agrega el chocolate rallado y las yemas de huevo, una por una, batiendo continuamente. Las claras de huevo se baten a la nieve y se mezclan con el flan.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Vierta la mezcla en un molde untado con caramelo y cocínela en baño de maría, por un cuarto de hora.

Flan de chocolate

Ingredientes: 2 botellas de leche, 1 astillita de canela, 4 cucharadas de maicena, 2 pastillas de chocolate, 3 cucharadas de azúcar.

Preparación: Se mezcla la maicena con el azúcar, la canela y la leche, se le agrega el chocolate y se pone a fuego lento. Cuando esté espeso, se retira y se sirve. Se decora con uvas pasas y grageas.

Flan de piña

Ingredientes: 1 libra de azúcar, 1 piña grande o 2 pequeñas, 9 huevos.

Preparación: La víspera se pone a hacer el almíbar a punto de hoja, con una libra de azúcar y el zumo de una piña grande o dos pequeñas.

Al día siguiente se le añade 9 huevos enteros poco batidos o sea hasta mezclarlos. Se acaramela un molde liso y se vierte esta mezcla en él y se pone al horno al baño maría. Tarda en cuajar dos horas o dos y media, si se dora por encima, se cubre con un papel. Para saber si ya está cocido, se le mete un cuchillo hasta el fondo y si sale limpio está listo. Se desmolda cuando esté frío.

ACCION CULTURAL POPULAR
— BIBLIOTECA —
CENTRAL DE SERVICIOS

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Gelatina de guanábana

Ingredientes: 6 claras de huevo, 12 telas de colapiscis, 1/2 libra de azúcar, 1 guanábana.

Preparación: Se baten muy bien seis claras de huevo y se les mezclan poco a poco doce telas de colapiscis, disueltas en un pocillo de limonada caliente (la colapiscis picada entre agua fría y luego escurrida), media libra de azúcar y una taza de cernido de guanábana. Se echa en un molde humedecido en agua fría y se deja cuajar. Si se quiere se puede cubrir con salsa de moras.

Gelatina de curubas

Ingredientes: 22 curubas grandes, 2 libras de azúcar, 3 yemas de huevo, 16 telas de colapiscis.

Preparación: Se ciernen veintidós curubas, grandes, y se hace almíbar a punto de hoja con dos libras de azúcar, se mezcla esto con cernido de curuba, tres yemas de huevo y dieciseis telas de colapiscis picada y remojada de antemano en agua fría. Se vuelve a poner al fuego hasta que la colapiscis disuelva perfectamente, se retira, se bate hasta que repose bastante, es decir que quede casi fría. Se pone en un molde humedecido en agua fría. Se desmolda sumergiendo el molde en agua tibia.

Pie de piña (masa para el pie)

Ingredientes: 1/2 taza de harina de trigo, 1/4 de mantequilla, 1 cucharadita de azúcar, una cucharadita de royal, 1/4 cucharadita de sal, 1 cucharadita de azúcar, un poquito de agua.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Preparación: Se cierne la harina con el royal, la sal y el azúcar; se coloca sobre una tabla y se le agrega la mantequilla: con un tenedor se va incorporando la harina, se le agrega el agua, poco a poco, amasándola con el tenedor y con la punta de los dedos hasta formar una masa suave.

Se forma una bola y se deja reposar cinco minutos; se extiende con un rodillo sobre una tabla enharinada, formando un redondel del tamaño de un molde. Se engrasa el molde, se cubre con la masa, apretándolo un poquito hacia los lados, se pica con un tenedor, se rellena y se mete al horno a 350° por 3/4 de hora.

Relleno de piña

Preparación: Se pela la piña, se corta en cuadritos pequeños y se endulza al gusto. Con esto se rellena el pie. Se puede cubrir con merengue o adornarlo con crema de leche batida, una vez esté frío.

Postre de masmelos

Ingredientes: 1 caja de gelatina sin sabor, 1 libra de azúcar, 1 taza de agua, 3 gotas de vainilla.

Preparación: Se hace el almíbar con el azúcar y 3/4 de taza de agua y cinco gotas de limón, que apenas empiece el hervor. Se pone en la batidora y se le revuelve la gelatina disuelta en 1/4 de taza de agua o un poco más, un poquito de sal y se pone a batir durante veinte minutos. Se le pone color vegetal.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

. Se echan en una taza untada de mantequilla y al otro día se cortan en cuadritos con un cuchillo caliente en agua y se espolvorean con azúcar en polvo.

Postre de crema napolitana

Ingredientes: 1 piña grande, 1 cucharada de mantequilla, 6 onzas de azúcar, 1 huevo batido por separado.

Preparación: Se mezcla todo bien y se pone en baño maría y revolviendo constantemente hasta cuando se vea que va a hervir (pero sin dejarlo hervir completamente porque se puede cortar), se echa al molde en que se va a servir.

Postre de coco y melocotones

Ingredientes: 4 yemas de huevo, 1/2 taza de azúcar, 1 cucharada grande de harina de trigo, 2 tazas de leche, 1/2 coco rallado, 1 lata de duraznos en su jugo, cerezas cristalizadas.

Preparación: Se baten muy bien las cuatro yemas de huevo con el azúcar y la cucharada grande de harina de trigo hasta que esto esté cremoso; se le agregan dos tazas de leche y el coco rallado, se pone al fuego sin dejar de menearlo hasta que comience a hervir, se retira y se deja enfriar.

Se coloca en una bandeja una capa de esta crema, en seguida una de duraznos en su jugo, bien escurridos; se cubren con el resto de la crema, se le pone por encima coco rallado y se adorna con cerezas cristalizadas.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Postre de melocotones

Ingredientes: 1 lata de melocotones, 4 cucharadas de azúcar, 1 copa de vino, canela molida, 3 yemas de huevo, 1 taza de leche, 1/2 taza de azúcar, vainilla y maicena, 3 claras batidas a la nieve.

Preparación: Se toma la lata de melocotones, se separa el jugo y se parten en tajaditas delgadas, dejando uno entero para utilizar en el adorno.

El jugo se mezcla con 4 cucharadas de azúcar, el vino y la canela molida, se remojan con esto unos bizcochuelos y se forra con ellos una fuente untada de mantequilla. Se hace una crema espesa con las yemas, la leche, 1/2 taza de azúcar, vainilla y la maicena. Se pone sobre los bizcochuelos una capa de crema, luego melocotones, crema, más bizcochuelo y, por último, las claras batidas a la nieve y mezcladas con el azúcar.

Se coloca en el centro sobre las claras el melocotón entero; con las tajaditas se forman pétalos y el borde de la fuente se adorna con más tajaditas formando festón y se mete al horno hasta que dore un poco.

Postre de natas

Ingredientes: 3 litros de leche, 1 1/2 libras de azúcar, 7 yemas, 1 copita de vino, canela en polvo.

Preparación: Se ponen a hervir a fuego lento en una paila ancha, los 3 litros de leche y a medida que vaya formando natas se sacan estas con un

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

tenedor y se colocan en un plato hasta que la leche se haya consumido casi del todo. Aparte se hace un almíbar espeso con el azúcar, se deja enfriar poco a poco y se mezclan con las yemas muy bien batidas; se agregan las natas y el poco de leche restante y se pone al fuego muy lento durante diez minutos, teniendo cuidado de revolver.

Después de retirarlo del fuego se le agrega una copita de vino y canela en polvo.

Postre de chocolate

Ingredientes: Bizcochuelos, leche azucarada al gusto. 2 tazas de leche, 2 yemas batidas, 2 cucharadas de mantequilla, 2 pastillas de chocolate amargo, 1 taza de azúcar 3 cucharadas de maicena disuelta, 1/2 cucharadita de esencia de vainilla, crema inglesa.

Preparación: Se forma un molde untado de mantequilla con los bizcochuelos mojados en leche azucarada al gusto, a la que se le agrega la corteza rallada de un limón.

Se ponen al fuego en una cacerola la leche, las yemas batidas, la mantequilla, el chocolate y el azúcar. Cuando esté caliente se le agrega la maicena, disuelta en un poco de leche, y se revuelve hasta que espese muy bien. Se retira del fuego, se le pone la esencia de vainilla y se pone en un molde, cubriéndolo con los bizcochuelos restantes, también remojados.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Se mete un momento al horno, se vacía en un plato grande, se baña con crema inglesa y cuando esté frío se pone a helar en la nevera o sobre hielo picado.

Postre de coco

Ingredientes: 8 claras a la nieve, 8 yemas sin batir, 4 cucharadas de harina, 2 cucharadas de mantequilla, 1 taza de leche, 1 taza de azúcar, canela en rajas, 1 coco pelado y molido, 2 cucharadas de maicena disueltas en leche, 1 copa de vino, 1/2 taza de almíbar, crema inglesa.

Preparación: Se baten las claras a la nieve, se agregan las yemas sin batir y la harina, se mezcla todo pronto y se pone en latas redondas, engrasadas al horno caliente.

Se pone al fuego la taza de leche con la mantequilla, el azúcar y la canela. Cuando esté hirviendo se agrega el coco y la maicena disuelta en la leche hasta que espese bien.

Se coloca esta crema sobre una de las pastas asadas y se cubre con la otra, teniendo cuidado de introducir nuevamente la crema que caiga al plato con la ayuda de un cuchillo.

Se rocía con una copa de vino mezclado con 1/2 taza de almíbar y se rodea con la crema inglesa. Se adorna con cerezas cristalizadas.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Postre peruano

Ingredientes: 1 taza grande de crema inglesa, dulce de guayabas, cidra, coco, duraznos u otras frutas, bizcochuelo, vino, canela en polvo.

Preparación: En una fuente untada de mantequilla se pone una capa de bizcochuelos remojados en almíbar con vino, luego otra de crema inglesa, la mezcla de los dulces, más crema, otro tendido de bizcochuelos remojados y por último las claras sobrantes de las yemas utilizadas en la crema, batidas con azúcar. Se mete al horno hasta que dore un poco.

Islas flotantes

Ingredientes: 8 cajitas de pasas, 1 tarro de leche condensada, 4 huevos, 4 cucharadas de azúcar, 2 tazas de agua tibia, 1 cucharada de maicena.

Preparación: Se mezcla la leche condensada con el agua, la maicena y la vainilla. Se coloca al fuego hasta que hierva. Las claras se baten hasta que tengan consistencia, y se les agrega azúcar en polvo batiendo otro poco y se va colocando por cucharadas sobre la leche hirviendo, dejando los copos unos minutos en la leche.

Se retiran con cuidado y se ponen en la fuente. Las yemas batidas se ponen a la leche junto con la maicena y se revuelve hasta que espese. Se añaden las pasas y se sirven las islas en esta crema.

Se hace una crema inglesa y aparte se baten 3 claras, a la nieve, bien duras, se le mezclan 2 cucharadas de jalea de guayaba no muy espesa.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Se echa en la bandeja la crema y encima los copitos de este batido y se adorna con pasas.

Flan de leche

Ingredientes: 10 yemas, 1 libra de azúcar, 1 litro de leche, 3 cucharadas de maicena disuelta, rallado de un limón verde, vainilla, 10 claras batidas a la nieve, almíbar, vino.

Preparación: Se baten las 10 yemas y se les agrega el azúcar, la leche con la maicena disuelta, el rallado del limón, unas gotas de vainilla y las claras batidas a la nieve.

Se unta un molde con mantequilla, se vacía en él la crema y se pone al baño maría durante dos horas hasta que al introducirle la punta del cuchillo salga limpio.

Se deja enfriar, se desmolda y se sirve con su misma salsa, mezclado con un poco de almíbar y vino o brandy.

Flan de naranjas agrias

Ingredientes: 10 naranjas agrias, 1 1/2 libras de azúcar, 1 cucharada de maicena, 12 yemas batidas, 12 claras a la nieve, canela en polvo.

Preparación: Se pelan 10 naranjas agrias, se exprimen y se cuela el jugo. A este se le agrega el azúcar, la maicena y se pone al fuego dejando que hierva para espumarlo. Entonces se retira, se deja enfriar y se le agregan las yemas batidas y las claras a la nieve.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Se pone al horno en una fuente untada con mantequilla. Se espolvorea con canela.

Postre de piña nevada

Ingredientes: 1 piña, claras de huevo, azúcar, coco rallado, cerezas.

Preparación: Se les saca el corazón a las rebanadas de piña, se cubren con claras de huevo batidas a la nieve con azúcar. Por encima se les pone coco rallado y se adornan con una cereza.

Postre de coco

Ingredientes: 1 libra de azúcar, 1 limón, 1 coco, 4 huevos, ciruelas pasas, vainilla.

Preparación: Se pone una libra de azúcar en almíbar de punto de hoja, exprimiéndole el jugo del limón, se le agrega el coco rallado, se deja conservar un cuarto de hora, se retira y cuando está reposado se le agregan cuatro yemas, unas ciruelas pasas despepadas y unas gotas de vainilla, se cubre con un batido blanco, hecho con las cuatro claras. Se mete al horno para que dore. Se sirve caliente.

Postre de curuba

Ingredientes: 1 1/2 libras de azúcar, 25 curubas, 1 paquetico de maicena, 3 huevos, 10 bizcochuelos, canela en polvo.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Preparación: Se hace almíbar con el azúcar, no muy espesa; la maicena que se disuelve en el jugo de las curubas y una taza de agua. Se deja hervir hasta que se vea el fondo de la paila. Se retira del fuego y se deja reposar, se le agregan las claras batidas a punto de nieve. Se engrasa con mantequilla un molde y se van colocando tajadas de bizcochuelo, luego la crema de curuba y por último las claras batidas a la nieve.

Postre de galletas y coco

Ingredientes: 1 caja de galletas Sultana Noel, 1/2 libra de mantequilla, coco rallado, café tinto bien fuerte, 4 huevos.

Preparación: Se remojan una a una, las galletas en el café y en la bandeja donde va a llevarse a la mesa, se colocan y sobre esta capa de galletas se coloca otra que se hace como la pasta de ponqué (se mezcla la mantequilla con el azúcar hasta que esté cremosa, se le agrega la harina de trigo, 1/2 libra y los huevos intercalados con la harina), una parte de esta crema o pasta se coloca luego en una parte de coco rallado y así se continúa terminando en galletas. Si se quiere se adorna con batido blanco y por último coco rallado. Se mete por un rato a la nevera antes de poner el batido.

Postre de galleta

Ingredientes: 1/2 caja de galletas Macarena, 1/2 libra de mantequilla, 1/2 libra de azúcar, 1 pocillo de leche, 6 pastillas de chocolate, 2 copitas de vino blanco dulce.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Preparación: Se bate bastante la mantequilla con el azúcar y se le agrega el vino. Aparte con la leche, el chocolate, se hace una preparación que se deja hasta que espese un poco y luego se retira para que se enfríe. Luego se cogen las galletas que se cubren con la preparación del chocolate, se colocan en un molde cuadrado o rectangular y así hasta quedar lleno; luego se le añade la crema que se prepara con la mantequilla y se coloca una capa de esta, luego una de galletas, así se continúa. Si se desea se adorna con batido blanco de masmelos.

Postre de guayaba cruda

Ingredientes: 1 docena de guayabas, 1 limón, crema inglesa, crema de leche, vainilla, 4 huevos.

Preparación: Se toman las doce guayabas maduras y muy sanas, se pelan, se les corta una tapita, y se vacían con mucho cuidado sin romperlas. Se lavan con agua y limón. En una bandeja sobre una capa de crema inglesa, se van colocando las guayabas rellenas de crema de leche fresca, endulzada y perfumada con esencia de vainilla. Se baten cuatro claras a punto de nieve muy firme, se le añade azúcar hasta formar un batido alto de punto, se cubren con esto las guayabas y se meten al horno muy suave hasta que doren. Este postre se debe servir frío.

Postre de limón

Ingredientes: 1 paquetico de maicena, 1/2 libra de azúcar, 4 limones, 4 huevos, 1 copa de ron.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Preparación: Se hace una maicena con un paquetico de ésta, 1/2 libra de azúcar y los cuatro limones grandes y maduros. Cuando la maicena despega de la paila, se retira, se deja reposar y se le mezclan las cuatro yemas batidas y la copa de ron. Se echa en una vasija de plata o refractaria y se cubre con batido blanco, hecho con las cuatro claras y un poco de azúcar. Se mete al horno hasta que el batido dore y se sirve caliente.

Postre de plátano

Ingredientes: 1 banano en rebanadas, 1 paquete de flan Royal, 2 tazas de leche.

Preparación: Divida en partes iguales en cuatro moldecitos el banano en rebanadas. Vierta en una cacerola el flan Royal, añada las dos tazas de leche.

Cocínese a fuego lento hasta que rompa a hervir, revolviendo constantemente para que no se formen cuajos. Retire del fuego y vierta en los moldecitos encima de las rebanadas de plátano. Deje enfriar a la temperatura ambiente.

Postre ideal

Ingredientes: 1 libra de azúcar, 3 huevos, 3 tazas de leche, 1 limón, pasas y esencia de vainilla.

Preparación: Se hace almíbar de punto grueso y a este se le agregan los huevos batidos así como las claras a punto de nieve y luego unidas las yemas. Se echa este huevo así batido; por cucharadas se dejan hervir estos copos por un lado y se vuelven

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

y se van sacando de la bandeja. Al almíbar se le echa la leche que de antemano se le ha agregado el jugo del limón para que corte. Se deja hervir un momento, se retira, se le agrega la esencia y se cubre con estos copos. Se adorna con uvas pasas y grageas de colores.

Postre de arroz

Ingredientes: 1 paquete de flan Royal, 1/4 de taza de azúcar, 1/4 de taza de pasas, la cáscara de medio limón, 2 tazas de leche, 2 tazas de arroz cocido, un poco de canela o nuez moscada en polvo.

Preparación: Vierta en una cacerola 1 paquete de flan Royal, agregue el cuarto de taza de azúcar, las pasas, la cáscara de medio limón y las dos tazas de leche. Se deja hervir por un minuto a fuego moderado, se saca la cáscara del limón.

Agregue revolviendo las 2 tazas de arroz cocido, se deja enfriar un poco y se revuelve de nuevo. Se deja enfriar del todo o se sirve caliente. Salpique con canela o nuez moscada en polvo.

Postre de dátiles

Ingredientes: 1 paquete de pudín Royal de caramelo, 2 tazas de leche, 1/4 de taza de dátiles picados, crema batida.

Preparación: Vierta en una cacerola el paquete de pudín, agregue, poco a poco, revolviendo las dos tazas de leche. Cueza sobre fuego mediano, re-

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

volviendo hasta que el pudín se espese y hierva por un minuto.

Separe del fuego. Enfríe ligeramente, pero no revuelva. Agregue lentamente al pudín, todavía caliente, el cuarto de taza de dátiles picados.

Deje enfriar. Sirva en copas de sorbete. Enfríe en el refrigerador. Si lo desea, adorne cada copa con crema batida y un dátil encima.

Postre de vainilla y guayaba

Ingredientes: 1 paquete de pudín Royal de vainilla, 1/2 taza de leche, 1 1/2 tazas de jalea de guayaba.

Preparación: Disuelva el paquete de pudín en media taza de leche. Agregue la jalea de guayaba. Cuele y cueza a fuego moderado, revolviendo hasta que espese y hierva por un minuto. Separe del fuego y vierta en moldecitos individuales o en copitas. Déjelo enfriar.

Postre esponjoso

Ingredientes: 2 tazas de harina cernida, 1 cucharadita de polvo Royal, 1 taza de margarina o mantequilla, 1 taza de azúcar, 4 huevos.

Preparación: Cierna al tiempo las dos tazas de harina con el polvo Royal. Bata hasta dejar cremosa la mantequilla, agregue batiendo gradualmente el azúcar. Revolviendo se van agregando las 4 yemas de huevo batidas, espumosas y espesas y poco a poco las claras batidas, duras, pero no secas.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Agregue poco a poco los ingredientes secos. Revuelva 4 ó 5 minutos. Vierta en un molde engrasado y póngalo a hornear a 325°, durante unos ochenta minutos. Deje enfriar y desmolde. Sirva en rebanadas finas.

Postre diplomático

Ingredientes: 1 pan grande o bizcocho esponja, 1 libra de pasas, 1 taza grande de crema inglesa, vainilla, 1 taza grande de salsa de fruta.

Preparación: Se engrasa un molde liso y se coloca en él una capa de tajadas finas de pan o de bizcocho esponja, luego una de pasas, sin sus pepas, en seguida otra de bizcocho y así sucesivamente, hasta que el molde esté casi lleno, teniendo cuidado que la última capa sea de bizcocho. Luego se le añade una taza grande de crema inglesa perfumada con vainilla. Se pone a cocer al baño de maría y después de desmoldarlo se cubre con la salsa de fruta; debe servirse caliente.

Pastel de piña

Ingredientes: 1/2 taza de mantequilla, 1 1/2 tazas de azúcar, cáscara rallada de una naranja, 3 huevos, 2 tazas de harina, 4 cucharaditas de Royal, 1/4 cucharadita de sal, 1 taza de leche.

Preparación: Se separan las claras de las yemas, reservando una clara para el azucarado.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Ablándese la mantequilla, agregando poco a poco el azúcar y la cáscara rallada de la naranja. Añádanse las yemas bien batidas y luego la harina que se habrá cernido de antemano con la sal y el Royal. Viértase la leche, alternando con los ingredientes secos. Añádanse sin trabajar la masa, dos de la claras bien batidas. Cuézace la masa en tres pasteleras engrasadas en horno moderado por espacio de unos veinte minutos. Espárzace el siguiente relleno y azucarado entre las capas, por los lados y encima del pastel.

Flan de ciruelas

Ingredientes: 1 libra de ciruelas despepadas, 1 tarro de leche condensada, 4 yemas, 3 huevos enteros, 1 cucharada de esencia de vainilla, 1 taza de leche.

Preparación: Se mezcla la leche condensada y la leche con las yemas y los huevos y se bate un poquito en la licuadora y la esencia si se quiere.

Aparte se pican la mitad de las ciruelas, se les añade a la leche en la licuadora un poquito para que trituren. Se acaramela un molde con caramelo mono, se le echa el batido, se mete al horno a 300° hasta hacer la prueba del cuchillo. Se retira del fuego, se deja enfriar en el molde, se desmolda y se baña con el resto de las ciruelas licuadas con vino, mezcladas con un poquito de mermelada y un poquito de mantequilla.

Leche asada

Ingredientes: 4 huevos, 2 1/2 tazas de leche, 1/3 taza de azúcar, 1 pizca de sal.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Preparación: Se baten los huevos y se revuelve todo, se ponen al baño maría, al horno a 300°.

Manzanas rellenas

Ingredientes: Manzanas, mermelada, mantequilla, ciruelas pasas.

Preparación: Se lavan las manzanas y con una cuchara de sacar bolitas se les quita el corazón. Se les pone una cucharadita de cualquier mermelada, un pellizquito de mantequilla y una ciruela pasa.

Se colocan en una refractaria o en moldecitos previamente engrasados con mantequilla y bañada cada manzana con una cucharadita de azúcar de canela. Se mete al horno a 350°, tapadas con papel por una hora.

Musse de coco con salsa de moras

Ingredientes: 5 yemas crudas, 1 taza de almíbar espeso, hecho con una taza de azúcar llena, agua que lo cubra y unas gotas de limón, 1 paquete de coco deshidratado, 2 sobres de gelatina sin sabor desatados en media taza de agua fría y media taza de agua caliente (taza grande), 1 taza llena de crema de leche.

Preparación: Se baten las yemas con el almíbar hasta que quede caspiroleta, o sea como en arequipe, se les añaden la crema de leche, el coco y la gelatina, previamente desatada. Se bate un ratico hasta que esté densa.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Se pone en un molde pequeño, previamente engrasado con aceite de almendras. Se deja cuajar, se desmolda.

Se licúa 1 libra de moras con una taza de azúcar y se cierne, se pone al fuego, hasta que espese y con esto se baña.

Pastel árabe de manzana

Ingredientes: 1/2 libra de mantequilla, menos dos onzas para la manzana, 4 huevos, 1/2 libra de azúcar, 1 cucharada de esencia de vainilla, 1 cucharada de ralladura de limón, 1 cucharadita copetona de Royal, 1/2 taza de leche, 2 manzanas grandes Pensilvania, 1/2 libra de harina, 1 cucharadita rasa de polvo de canela, 2 onzas de mantequilla para engrasar, 3 cucharaditas de uvas pasas.

Preparación: Se cierne la mantequilla sola, se le añaden las yemas y el azúcar, se bate un poquito. Poco a poco se le va echando la harina cernida y alternada con la leche que va mezclada con el royal, la ralladura del limón y la esencia de vainilla y las claras a la nieve.

Aparte se ralla la manzana con cáscara, se le añade las dos onzas de mantequilla, la cucharadita de canela y media taza de azúcar; se pone al fuego hasta que deseque, se deja enfriar completamente.

Se engrasa un molde bajito con dos onzas de mantequilla, se enharina y se echa la mitad de la masa. Se rellena con la manzana fría y se le agregan las uvas pasas. Se pone el relleno hacia el centro dejando un espacio en el borde. Se cubre con el resto de la pasta y se mete al horno pre-

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

calentado a 350° hasta que dore, más o menos 20 minutos.

Se desmolda frío y se pone por encima azúcar pulverizada y cernida.

Pie de ciruelas

Ingredientes: 1 porción masa de pie, 1 libra de ciruelas despepadas, 1/2 taza de almendras, nueces trituradas o cerezas ralladas, 2 cucharadas de azúcar pulverizada, 3 onzas de mantequilla, 3 yemas, 1 taza de azúcar, 1 taza de vino tinto dulce o moscatel, 1 taza de agua.

Preparación: Se despepan las ciruelas, se ponen al fuego con el agua, el vino y el azúcar común más o menos un cuarto de hora; se retiran del fuego, se escurren, se pican las ciruelas con un cuchillo sobre una tabla. Se vuelven a echar en el perol, se les revuelven, las yemas batidas, las 3 onzas de mantequilla y la mitad del jugo, se vuelve a poner al fuego.

Poco a poco se le va añadiendo el resto del jugo de las ciruelas y se va rebullendo hasta que espese. Se retira del fuego, se le añade la mitad de las nueces y con esto se rellena el pie.

Se deja enfriar completamente, se cubre con las dos cucharadas de azúcar pulverizada y se tapa totalmente con el resto de las nueces.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Pie de limón

Ingredientes: PASTA: 1/4 de mantequilla, 2 tazas llenas de harina, 8 ó 9 cucharadas de agua fría, 1 cucharadita de sal rasa, 1 cucharadita de Royal rasa, 2 cucharaditas llenas de azúcar.

Preparación: Se le añaden a la mantequilla los ingredientes secos, se trabaja con los dedos hasta que quede como queso rallado, luego se le añade el agua y se recoge con la mano hasta que quede una masa suave y manejable, se envuelve en papel parafinado y se pone mínimo 1/2 hora en la nevera, si se deja de un día para otro, póngala en una servilleta húmeda. Se estira sobre la tabla, se forma el molde enharinado, tomando el tamaño y dejando masa para bordearlo y se le pone un refuerzo con tira de la misma masa; se pica con un tenedor, se mete al horno precalentado muy suave, con la puerta abierta. Cuando la pasta blanquié se cierra el horno, se pone a 350° y se deja dorar.

Se saca del horno, se deja reposar, se le quitan los bordes, se desmolda y se rellena con la siguiente salsa:

Salsa de limón

Ingredientes: 2 tazas grandes de agua, 1 taza de azúcar, 1/2 taza de jugo de limón, 3 cucharadas de ralladura, 2 cucharadas copetonas de maicena, 1 cucharada copetona de harina de trigo, 2 cucharaditas de polvo de canela, 3 yemas, 1 cucharada de crema de leche.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Preparación: Se le añade el azúcar al agua y se divide en dos porciones; la mitad se pone al fuego y con la otra mitad se mezclan todos los ingredientes, más unas goticas de color vegetal verde.

Cuando hierva el agua que está en el fuego, se le añade la mezcla colada y se rebulle constantemente hasta que espese y quede bien liso. Se retira del fuego y se le añade una cucharada de ralladura de limón y el jugo del limón al gusto.

Con esta salsa reposada se rellena la canasta y se cubre con merengue con cinco o seis claras. Se decora con un tenedor y se pone ralladura de limón en el borde.

Pie de manzana

Ingredientes: 1/4 de mantequilla, 2 tazas de harina, 2 cucharaditas de azúcar, 1 cucharadita de sal, 1 cucharadita de royal, 9 cucharadas de agua fría.

Preparación: Se coloca la mantequilla con la harina en un recipiente hondo, se trabaja suavemente con los dedos hasta que quede como queso rallado y se le añade el agua. Se pone veinte minutos en la nevera en papel parafinado.

Salsa: 8 manzanas, 1 porción de azúcar de canela, 2 onzas de mantequilla, el jugo de un limón.

Preparación: Se amolda el molde con la masa previamente engrasado con manteca y enharinado. Se pica la masa con un tenedor, se pone una tanda de casquitos de manzana delgados, pelados, conser-

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

vados un rato en agua con sal y al usarlas se lavan en agua y se secan; se riegan con una cucharada de azúcar de canela, unas goticas de limón y unos pellizquitos de mantequilla.

Se repite la operación por tres veces y se termina con un enrejado de tiras de la misma pasta, se le pone su refuerzo y con un tenedor se espicha en los orillos; se barniza por encima con un huevo batido como para perico. Se riega por encima con un poquito de azúcar. Se mete al horno bien suave y se deja abierta la puerta hasta que esté la pasta blanca, más o menos 1/4 de hora. Se le sube la temperatura a 400° por tres cuartos de hora más o menos, hasta que esté dorado.

Se deja enfriar completamente, se le quitan los bordes y se desmolda.

Postre de frutas y masmelos

Ingredientes: 1 paquete de masmelos, 1 tarro de frutas en su jugo, 1 tarro de leche condensada, 5 huevos batidos para ponche, 1 taza de crema de leche espesa, 1 caja de gelatina sin sabor desatada en una taza de agua fría y en una taza de agua caliente o con una taza de jugo de frutas en vez del agua fría (2 paqueticos).

Preparación: Se baten los huevos como para ponche, se le añade la leche condensada y la crema de leche y la gelatina sin sabor previamente desatada, luego se le mezclan los masmelos partidos en dos o tres y rociados con azúcar para que no se peguen.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Se echan en el molde previamente engrasado con aceite de almendras, se le añade poco a poco la fruta en dos tandas. Se ponen de último los masmelos.

Se deja cuajar, se desmolda y se adorna con una salsa de frutas.

Salsa de frutas

Se ponen al fuego una o dos tazas de jugo de cualquier fruta mezclado con agua y azúcar al gusto. Se espesa con maicena disuelta (una o dos cucharadas), en agua o en el jugo de la misma fruta; se deja hervir por 5 minutos, se le puede echar color.

Postre borracho

Ingredientes: Bizcochuelo o ponqué, vino, claras a la nieve, salsa inglesa, mermelada, uvas o ciruelas pasas.

Preparación: Se moja el bizcochuelo o ponqué con el vino. Se pone una capa de este ponqué, una capa de salsa inglesa espesa, mermelada. Se repiten las mismas capas.

Por último se cubre con las claras a la nieve, con uvas o ciruelas pasas. Se pone en la nevera.

Postre de cuajada caliente

Ingredientes: 1 porción de salsa inglesa moderna bien espesa como natilla, con dos cucharadas de crema de leche, brandy o esencia de vainilla. 1/2 libra de cuajada fresca bien escurrida, 2 cu-

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

charadas de ralladura de limón, azúcar al gusto, 1 porción de merengue de cuatro claras y una cucharada de azúcar por clara.

Preparación: Se hace la salsa inglesa bien espesa, se pone en el fondo del plato. Aparte se cierne la cuajada en una coladera, se le añade la ralladura del limón y el azúcar; se coloca en una servilleta y se seca.

Se sacan cuajaditas pequeñas con un molde y se ponen encima de la salsa. Se le riega un poquito más de ralladura de almendras o nueces. Se cubren por encima las cuajaditas, una por una, con merengue en la boquilla rizada, se riega con más nueces. Se mete al horno, 1/2 hora a fuego suave, 200°. Se sirve caliente.

Postre de deditos

Ingredientes: 1 bizcochuelo de doce huevos partidos en tres porciones, 1 taza de coco deshidratado y tostado, 1/2 libra de mantequilla cremada con tres yemas, 1 taza de azúcar pulverizada, un trago de coñac. 1/2 libra de ciruelas o cerezas marrasquino, o higos o dátiles, 1/2 taza de crema de leche en chantilly (con azúcar pulverizada, dos cucharadas copetonas), 1/2 caja de deditos, jarabe.

Preparación: Se pone la primera tanda de bizcochuelo, se baña o se rocía con jarabe o café, se unta con mantequilla cremada, se tapiza con deditos bañadas en jarabe o café, se vuelve a untar con mantequilla cremada y se tapiza con el coco tostado. Se les ponen las ciruelas o las frutas que sean. Se vuelve a repetir esta operación, terminando con bizcochuelo, se unta el resto de la man-

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

tequilla por los bordes para emparejarlo. Se mete a la nevera.

Se cubre completamente con crema chantilly, se despeluca y se tapiza con abundante coco y se le pone al medio lado uvas, ciruelas o cerezas.

Postre de frutas en chantilly

Ingredientes: 1 bizcochuelo de 12 huevos repartido en 3 porciones, 1/2 libra de manzanas deshidratadas, hervidas en agua que las cubra con azúcar, media taza y un poquito de limón por diez minutos; o 3 libras de peras cortadas en casquitos delgados y caladas con agua, azúcar y limón, también otras frutas caladas o en su jugo o de lata, 3/4 de botella de crema de leche, clara batida, en chantilly con 2 ó 3 cucharadas de azúcar pulverizada o común (por cada taza), 1 merengue hecho con dos o tres claras y dos o tres cucharadas de azúcar.

Preparación: Se hacen los bizcochuelos y se cortan en forma de rosca. Se sacan los tres anillos y se baña con jarabe o con el jugo de las frutas. Que quede húmedo.

Se colocan los anillos uno encima de otro rellenados con la fruta, cada uno cubierto con la chantilly mezclada con el merengue. Al último se le pone frutas. Se tapiza con la crema, se espeluca con un tenedor y se tapiza con nueces.

Se decora con ciruelas o cerezas de marrasquino. Se mete a la nevera.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Postre de gelatina carnaval

Ingredientes: 2 paquetes de gelatina verde, 2 paquetes de gelatina roja, 1 gelatina de limón, 1 tarro grande de leche condensada.

Preparación: Se hacen los dos paquetes de gelatina roja y los dos de verde por aparte con una taza de agua por paquete, se corta en pedacitos.

Aparte se mezcla una gelatina de limón con el tarro de leche condensada y una taza de agua. Se revuelve en la licuadora; cuando esté medio cuajada con la leche condensada se pone en el molde y se le van enterrando los pedacitos de gelatina.

Postre de gelatina de frutas

Ingredientes: 1 paquete de gelatina de limón, 2 paquetes de gelatina de naranja, 2 tarritos de leche condensada.

Preparación: Se disuelven las gelatinas revueltas en tres tazas de agua caliente y se dejan reposar. Cuando esté fría se le revuelve la leche condensada y se pone en un molde a cuajar.

Se saca del molde y se puede bañar con una salsa.

Postre de merengues

Se hace una salsa inglesa espesa y se coloca en una cazuela honda. Se tapiza completamente con merengues espichados un poco.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Se le pone ciruelas o uvas pasas y se baña con crema chantilly.

Turrón oriental

Ingredientes: 1 taza de fruta cristalizada, 1 taza de uvas pasas, 1 taza de nueces quebrantadas, 1 taza de almendras, 1 taza de plátanos pasos, 1 taza de dátiles, 1/2 taza de ciruelas pasas picadas, 1 paquete de masmelos triunfo, finamente picados, 1 1/2 tazas de galletas María (la miga), 1 tarro grande de leche condensada, 4 brevas cristalizadas, 1 cucharadita de nuez moscada, 1 cucharada rasa de canela, 1 cucharada rasa de clavo.

Preparación: Se mezclan las frutas con los masmelos y la galleta y las especies, por último la leche condensada.

Se hace un rollo y se envuelve en papel aluminio o parafinado ligeramente untado de mantequilla y se guarda en el congelador. Se cubre con crema chantilly.

Acaramelados de fruta (30 frutas)

Ingredientes: 1 taza copetona de azúcar, 1 taza bajita de agua fría, 1 cucharadita de glucosa líquida, 2 gotas de limón.

Preparación: Se pone al fuego fuerte todo al tiempo, hasta que haga el primer punto de caramelo o espuma fina. Se baja a la temperatura

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

mínima o se pone a baño maría para que no se suba de color.

Se cogen las frutas que se quieran: uvas, duraznos, manzanitas, cascos de mandarina, coquitos, ciruelas, brevas chiquitas cocinadas. Se ensartan con dos palillos por la coleta, se pasan por el caramelo y se ponen sobre una lata o mesa engrasada con mantequilla.

Se dejan enfriar y se ponen en el papelillo. Estas frutas duran máximo seis horas.

Postre de piña en chantilly

Ingredientes: 1 botella de crema de leche, 1 caja de gelatina sin sabor, 1 tarro de piña en su jugo, 1 taza de agua fría, 1 taza de ciruelas o melocotones o cualquier fruta, 1 taza de azúcar cernida.

Preparación: Se bate la crema aclarándola un poquito si está espesa con agua o con leche, se pone en la batidora hasta que esté bien espesa y que haga surcos, luego se le añade el azúcar y se bate un poquito, luego se le añade la caja de gelatina sin sabor, disuelta en el jugo de la piña, y 1 taza de agua caliente.

Se engrasa con aceite de almendras un molde de 1/2 libra. Se tapiza con rodajas de piña rellenas con ciruelas, uvas, cerezas. Se echa la chantilly, el resto de frutas.

Se deja cuajar, se desmolda y se bordea con salsa inglesa moderna.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Cojín de ciruelas y manzanas

Ingredientes: 1 bizcochuelo de siete huevos, 10 manzanas pensilvania, 1/2 taza de azúcar, 1 1/2 libras de ciruelas pasas, 2 tazas de jarabe o vino dulce, 6 claras de huevo, 6 cucharadas de azúcar.

Preparación: Se hace el bizcochuelo de siete u ocho huevos, se parte por la mitad, se humedece con el jarabe o el vino. Se rellena con la mitad de la compota de manzana y 1 libra de ciruelas despepadas, se cubre con el resto del bizcochuelo y la compota de manzana.

Se decora en forma de enrejado con el merengue y se adorna con las ciruelas despepadas y unas hojitas de rosa.

Dedos romanos

Ingredientes: 1/4 libra de mantequilla, 2 tazas de harina de trigo, 1 cucharada de azúcar, 1/2 cucharadita de sal, 2 cucharaditas de royal altas, 1 huevo, menos de 1/4 de leche, bocadillos, manjar blanco o jamón.

Preparación: Se mezclan todos los ingredientes y se amasa hasta que quede una pasta suave. Se extiende con el rodillo, se corta la masa en cuadritos y se envuelve un pedacito de bocadillo. Si se le pone manjar blanco se tapan los extremos.

Se mete al horno precalentado a 350° por 10 minutos. Si se quiere se baña con salsa inglesa.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Pastel de chocolate

Ingredientes: 1/2 libra de mantequilla, 1 taza grande de azúcar, 1 taza de cocoa bajita cernida, 1/2 taza de leche, 1 1/2 cucharaditas de royal, 1 cucharada de esencia de vainilla, 1/4 ciruelas o uvas pasas, 1 taza bien copetona de harina, 1 frasco mermelada de moras o ciruelas, 1 taza de nueces quebrantadas, 6 huevos.

Preparación: Se cierne la mantequilla en la batidora y se le añade el azúcar. Poco a poco y, alternadamente, se van echando los huevos batidos como para ponche, la leche con el royal y la harina, y por último la taza de cocoa cernida y la esencia de vainilla.

Se echa en un molde de media libra, previamente engrasado en mantequilla y enharinado y con papel parafinado en el fondo. Se mete en el horno precalentado a 350° hasta hacer la prueba del cuchillo, 3/4 de hora a 1 hora.

Se saca del horno, se deja enfriar y se ahorca o parte dos veces. Se rellena con mermelada de mora o ciruela y se tapiza con ciruelas o uvas pasas. Se ponen las dos capas y se cubre totalmente con mermelada, se riega con grageas de colores o nueces quebrantadas.

Se puede hacer en la misma forma con la cubierta de chocolate a la que se le añade 2 cucharadas de miel de abejas y una sola onza de mantequilla.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Postre de manzanas, peras o melocotones con merengue

Ingredientes: 1 porción de salsa inglesa moderna, nueces o almendras quebrantadas, frutas en su jugo o caladas, si son frescas, ciruelas, 1 cucharadita de mermelada o miel, polvo de canela.

Preparación: Se hace una porción de salsa inglesa moderna bien espesa. Se echa en el plato en que se va a servir.

Se riega por encima con nueces o almendras quebrantadas, se deja enfriar completamente y encima se colocan las frutas bien escurridas si son de tarro o caladas si son frescas (cocidas en agua con azúcar y limón), rellenas de ciruelas y una cucharadita de mermelada o miel.

Se cubre con merengue bien duro y crudo en colores y se espelucan con una cucharadita dulcera; se les pone por encima un poquito de polvo de canela y nueces o almendras quebrantadas. Si se quiere se hacen amerengadas duras, colocando cada fruta sobre un cuadrito de papel aluminio y se mete al horno a 200° una hora.

Pastel de piña y fresa

Ingredientes: 1 porción de pasta de pie, 1 libra de queso superior con crema, 4 huevos enteros, 1 cucharada de esencia de vainilla, 3 cucharadas copetonas de harina de trigo, 1 frasco mermelada de piña, 2 sobres de gelatina sin sabor.

Preparación: Se forra el molde del pie con la masa, se mete al horno hasta que esté doradito,

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

se rellena con el queso batido con la mermelada, los huevos, la harina, la vainilla. Se mete al horno a 300°, casi 1 hora hasta que esté completamente dorado y cuajado. Se tapiza con fresas partidas por la mitad y se cubren con gelatina sin sabor ligeramente endulzada (2 sobres en una taza de agua; 1/2 fría, 1/2 caliente).

Postre de peras o melocotones

Ingredientes: 5 peras grandes, peladas, partidas por la mitad sin semilla, 1 1/2 tazas de azúcar, 1 taza de nueces o almendras quebrantadas, 1/2 libra de ciruelas, 2 tazas, crema de leche espesa, 2 tazas de caramelo en tercer punto hecho con 1 cucharadita de glucosa, 1 taza de azúcar, 2 tazas de jugo o de agua.

Preparación: Se pelan las peras, se parten por la mitad, se les quita la semilla. Se colocan en una paila, se bañan con el azúcar, el jugo de dos limones y un poquito de agua. Se ponen al fuego o al horno, hasta que suelten bastante jugo y quede como un almíbar.

Se escurren, se colocan en una bandeja de plata, se riegan por encima con las almendras, las ciruelas o las pasas; se bañan con abundante crema.

Cuando se vayan a llevar a la mesa, se cubren completamente con caramelo en tercer punto, hecho con el jugo de las peras y una cucharadita de glucosa. Si se hace con melocotones se le añade al jugo una taza de agua y una taza de azúcar.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Merengues de coco

Ingredientes: 2 claras a la nieve, 1 taza de azúcar, 1 taza de coco deshidratado, 1 1/2 tazas de Corn flakes, triturado con la mano.

Preparación: Se baten las claras a la nieve y se le añaden poco a poco el azúcar, el coco, los Corn flakes, con la mano. Cuando esté incorporado, se hacen pequeños merenguitos que se colocan en una lata engrasada y se ponen al horno a 250°, por media hora.

Se pueden hacer grandes y se colocan sobre una salsa inglesa suave y se agrega encima salsa chantilly, una cereza, uva o fresa.

Postre de peras con salsa de chocolate

Ingredientes: 8 tostadas, 4 peras partidas por la mitad, nueces picadas, almendras o maní, claras de huevo a la nieve con azúcar.

Preparación: A las tostadas se les hace la siguiente operación: 1 huevo batido más dos yemas, 1/3 de taza de leche, 1/2 cucharadita de sal, azúcar en polvo, mantequilla para fritarlas.

Se mezclan muy bien el huevo, las yemas, la leche y la sal. Con esta preparación se entrapan las tostadas y se fritan en mantequilla por ambos lados. Al sacarlas se rocían con azúcar pulverizada y se van poniendo en la bandeja.

Luego las peras se parten por la mitad, a lo ancho, se pelan, se conservan en un poquito de

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

agua con azúcar, se escurren y colocan encima de las tostadas, se les pone por encima la salsa de chocolate y un copito de merengue: para 10 personas se usan: 3 claras a la nieve, 1 taza de azúcar, el jugo de 1/2 limón. Se les pone de último las nueces picadas, si se quiere se llevan al horno para que se doren.

Postre de repollas

Ingredientes: 1 porción de salsa inglesa moderna bien espesa, 1/2 taza de nueces o uvas pasas, 1 porción de pasta para repollas, hecha con 1 taza llena de harina de trigo, 4 huevos grandes, 3 onzas de mantequilla, 1 cucharadita rasa de sal y 1 taza de agua.

Preparación: Se pone al fuego el agua con la mantequilla y la sal y cuando suelte el hervor se le añade toda la harina y se bate bastante, hasta que empiece a pegarse en el fondo de la olla. Se retira del fuego y se le añaden de uno en uno los huevos batidos duros, hasta que la masa quede como un arequipe. Si la masa queda dura se le agrega otro huevo.

Se echa por cucharadas en una lata previamente engrasada y enharinada. Se mete al horno precalentado a 400° por 15 minutos, se dejan reposar en el horno o se sacan tapados. Se parten por la mitad y se rellenan con fresas o higos con salsa chantilly o inglesa.

Se colocan sobre la salsa inglesa y se cubren si se quiere con merengue.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Turrón de nueces y galletas

Ingredientes: 1 tarro de galletas macarenas, 1/2 libra de nueces quebrantadas, 3/4 de mantequilla, 1 taza de azúcar pulverizada, 4 yemas, 1/2 libra de uvas pasas o ciruelas, 1 1/2 tazas de agua azucarada con 1 cucharada de nescafé, mezclado con 1/2 taza de vino o jarabe.

Preparación: Se bate la mantequilla con el azúcar, las yemas, esencia de vainilla o cogñac.

Aparte se remojan las galletas en el café; se pone una tanda de galletas (12), se untan con un poquito de mantequilla cremada y se riega con uvas pasas y una manotada de nueces; se repite esta operación por cinco veces espichando bien las galletas para que peguen. Por último se cubre totalmente toda la galleta con el resto de la mantequilla; se despeluca con el tenedor y se tapiza todo con bastantes nueces.

Se puede hacer con helado bien fino en vez de mantequilla. Si es de fresa se le ponen partidas por la mitad. Se coloca en la nevera o congelador de un día para otro.

Postre de gelatina y frutas

Ingredientes: 6 huevos, 1 taza de azúcar, 1 taza de crema de leche, 1 caja de gelatina de limón, 1 caja de gelatina sin sabor, 1/2 taza de uvas pasas, 1/2 taza de jugo de limón endulzado, 2 tazas de agua caliente y 1 fría.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Preparación: Se baten las claras a la nieve bien duras. Se le añaden las yemas, luego se le añade el azúcar, la crema y el jugo. Después se le añade la gelatina desatada: primero la de sin sabor en una taza de agua fría, y en la otra la de limón y se mezclan y se ponen un poquito al fuego para que queden bien desatadas. Se deja reposar un poco la gelatina con todo revuelto y se va batiendo constantemente para que no se siente. Se le añaden las uvas pasas y se echa en un molde engrasado en aceite de almendras, se deja cuajar y se desmolda.

Se cubre con salsa de crema que se hace de la siguiente manera: 1 taza de maicena espesa que se prepara con una taza de leche, 1 cucharada de maicena llena, desatada en 1/2 taza de agua fría y 5 cucharadas de azúcar. Cuando espese se retira del fuego, se deja reposar, se le añade una taza llena de crema y se licúa o se cierne. Se le puede poner a esta salsa unas gotas de esencia.

Flan de peras

Ingredientes: 1 libra de peras maduras peladas y picadas, 1 tarro de leche condensada, 4 huevos, 1 cucharadita rasa de royal.

Preparación: Se echa en la licuadora la pera picada y pelada, sin corazón, los huevos enteros, el royal y la leche condensada.

Se echa en un molde pequeño hasta la mitad, engrasado con mantequilla. Se tapa con papel parafinado. Se mete al horno a 300°, hasta hacer la prueba del cuchillo. Se deja enfriar en el molde y se cubre con salsa de ciruela.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Copas de durazno

Se coloca en una copa helado de cualquier sabor, encima medio melocotón, el hueco se rellena con puré de fresas. Se cubre con helado, se decora con crema chantilly; se espolvorea con almendras o chocolate rallado.

Postre con merengón de almendras

Ingredientes: 1 bizcochuelo de seis huevos, cortado en seis tiras, 1 caja mediana de helado, 1 tarro de peras o manzanas deshidratadas, hervidas en agua con azúcar y limón, 1 merengón de 8 claras con 8 cucharadas de azúcar pulverizada, 1/2 taza de nueces o almendras quebrantadas, 3 medias cascaritas de huevo cortadas, lavadas y secas, 1/2 taza de cogñac.

Presentación: Se hace el bizcochuelo y se corta en tres tiras, se humedece con una taza de jarabe o vino dulce. Se colocan encima rebanadas de cualquier helado y se tapiza con frutas y ciruelas. Se coloca otra tapa de bizcochuelo y se repite la operación. Se cubre completamente con el merengón y se le hacen picos con un tenedor.

Se colocan en la mitad las tres cascaritas de huevo desocupadas, se rellenan con el cogñac caliente, y se flamean en el momento de llevarlo a la mesa. Con el resto del cogñac prendido se baña el postre. Veinte minutos antes de llevarlo a la mesa se mete en el horno, al máximo, de cinco a diez minutos hasta que dore para que el merengón endurezca y quede dorado.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Merengón

Se baten las 8 claras a punto de nieve hasta que estén bien duras. Se les echa poco a poco las 8 ó 10 cucharadas de azúcar pulverizada y 1/2 taza de almendras o nueces molidas.

Este merengón se utiliza para cubrir postres.

Gelatina de curuba

Ingredientes: 18 curubas (el jugo), 10 hojas de colapiscis, 6 huevos, 1 libra de azúcar, el almíbar de esta cantidad.

Preparación: Se corta la colapiscis en pedazos bien pequeños y se moja en el jugo de la curuba por espacio de una hora. Los huevos se revuelven como para pericos sin batirlos mucho. Se pone el jugo a los huevos y por último el almíbar caliente para que derrita la colapiscis. Se pone en un molde húmedo.

Postre de ciruelas pasas

Ingredientes: 1 cucharadita de maicena, 1/2 libra de ciruelas pasas, 4 huevos, 1/2 botella de leche, 1/2 libra de azúcar más dos cucharadas, 5 telas de colapiscis, 2 cucharadas de crema de vainilla.

Preparación: Las ciruelas se despepan, se parten en tres, se ponen al fuego con una taza de agua y cuando hiervan se les pone dos cucharadas de azúcar, se les deja conservar un rato y se ponen a enfriar.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Se baten las claras a punto de nieve, se les agrega a las ciruelas tres cucharadas de azúcar, las claras, la crema y por último las colapiscis, previamente remojadas en agua y derretidas al baño maría, sin echar agua. Se revuelve todo, se pone en un molde engrasado con mantequilla y se mete a la nevera.

Con la leche, las yemas y el resto del azúcar, se hace una salsa amarilla: Se baten las yemas con el azúcar, se les agrega la maicena disuelta a la leche cuando hierva. Se revuelve todo en el fuego hasta que espese un poco; se le pone vainilla al gusto, se deja enfriar.

Con esta salsa se cubre el molde después de desmoldado.

Postre de curubas con crema inglesa

Ingredientes: 5 claras, 4 sobres de gelatina sin sabor, la taza de jugo de frutas (11 curubas), 12 cucharadas de azúcar.

Preparación: Se baten las claras a punto de nieve. Aparte se saca el jugo de la fruta, se le pone el azúcar, luego la gelatina. Se rebulle muy bien y se le mezclan las claras a la nieve. Se unta el molde con aceite y se pone un ratico en la nevera, luego se le echa el postre y se pone a cuajar. Se cubre con crema inglesa.

Postre de piña y gelatina

Ingredientes: 1 paquete de gelatina sin sabor, 1 tarro de rebanadas de piña, 1 tarro grande de leche condensada, 1 taza de jugo de la piña.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Preparación: Se hace la gelatina, se mezcla con la leche condensada y el jugo y se licúa. Luego se le añade la piña en trocitos, se pone en un molde engrasado para que cuaje.

Se puede bañar con salsa inglesa.

Postre de rice krispis y masmelos

Ingredientes: 1/4 de mantequilla, 2 paquetes de masmelos blancos, 1 caja de rice krispis, 1 paquete de maní grande.

Preparación: Se pone a derretir la mantequilla con los masmelos. Cuando estén derretidos se les agregan los rice krispis y el maní. Se engrasa una lata con mantequilla y se echa la mezcla caliente.

Se deja enfriar y se parte.

+++++

ACCION CULTURAL POPULAR
— BIBLIOTECA —
CENTRAL DE SERVICIOS

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Dulces

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Arequipe

Ingredientes: 5 botellas de leche, 1 libra de azúcar, 1/2 cucharadita de bicarbonato.

Preparación: Debe hacerse en paila de cobre. Para las cinco botellas de leche se pone la libra de azúcar y la media cucharadita de bicarbonato. Se pone a fuego fuerte meneándolo constantemente para un solo lado. Cuando se ve el fondo a la paila se retira.

Caramelos de café

Ingredientes: 1 libra de azúcar, 1 cucharada de goma desleída y limpia, 1/2 cucharadita de zumo de limón, un poco de infusión de café.

Preparación: Se hace almíbar con azúcar, se cuela y se deja espesar; entonces se le agregan la goma y el limón, cuando esté hirviendo, y luego la infusión de café. Se deja hervir quieto, sin revolverlo, sin cuchara ni otra cosa para que no se azucare.

Cuando parezca que pueda dar punto, se echa una pequeña parte en agua, se saca en seguida y se rompe en seco bajo la acción de los dientes; se vierte sobre una plancha de mármol ligeramente untada de aceite o mantequilla y sin pérdida de tiempo se cortan los caramelos en cuadritos o rombos por medio de un cortapasta.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Caramelos de coco

Ingredientes: 1 libra de azúcar, 1/4 de panela, 1/2 libra de coco rallado, 1 cucharada de mantequilla, 2 cucharadas de harina de trigo; 1/2 taza de leche, vainilla.

Preparación: Se ponen al fuego el azúcar, la panela, la mantequilla, el coco rallado: la vainilla se hace hervir veinte minutos y se baja.

Aparte se disuelve la harina con la leche, se pone al fuego y se le agrega lo anterior y se le da punto de caramelo; entonces se vacía en latas untadas de mantequilla y se cortan antes de que se enfríen.

Fríos se envuelven en papelitos blancos uno por uno; en lugar de la panela, se puede usar azúcar, darles color y sabor al gusto.

Caramelos de chocolate

Ingredientes: 2 libras de panela, 1/2 pocillo de agua, 1 pocillo de leche, 5 pastillas de chocolate, 1 cucharada de harina de trigo, 1 cucharada de mantequilla, vainilla.

Preparación: Se hierve la leche con la vainilla, se le raspa el chocolate, y fría, se disuelve la harina con ella y la mantequilla.

Esto se mezcla con la panela derretida en el agua, se agrega la vainilla, se pone al fuego y se le da punto que quiebre (de caramelo). Se termina echándolo en una lata engrasada y se cortan antes que enfríen.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Cocadas

Ingredientes: 1 coco rallado, 6 huevos, 1/2 libra de azúcar, 1/2 libra de mantequilla, 1 copa de vino, canela en polvo, uvas pasas.

Preparación: Se ralla el coco y se le agregan todos los ingredientes (la mantequilla derretida). Todo mezclado se coloca en molde engrasado con mantequilla y se mete al horno moderado. Se prueba para saber si ya está, metiéndole un cuchillo. Si sale limpio pueden sacarse las cocadas.

Cuajada zipaquireña

Ingredientes: 10 botellas de leche, sal, 1 panela.

Preparación: Se cuajan las diez botellas de leche, se escurre esta cuajada en un cedazo hasta que al ponerle las manos encima no suelte más suero, pero que quede de modo de cortar tajadas. Se cortan tajadas gruesas y se echan en agua-sal hirviendo, muy cargada de sal, durante cinco minutos. Se sacan con la cuchara freidora, se escurren y se colocan en una bandeja que pueda meterse al horno (refractaria o de plata), se les raspa encima una panela y se meten al horno hasta que se derrita la panela. Esto debe hacerse en el momento de sentarse a la mesa porque si se dejan mucho tiempo se endurecen.

Dulce de arroz con coco

Ingredientes: 2 libras de azúcar, 1/2 libra de arroz, 2 cocos, canela o dos gotas de esencia de vainilla o de almendras.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Preparación: Desde la víspera se pone a remojar el arroz bien lavado, al día siguiente se muele bien, se desata en agua y se cuela.

Los cocos pelados se muelen muy bien, se les echan dos tazas de agua hirviendo, se revuelven bien con una cuchara y se escurren, antes de que se enfríen. Se hace almíbar con el azúcar y se le agrega el agua de arroz, se pone al fuego revolviendo sin cesar; cuando esté espeso, se le echa poco a poco el agua de los cocos y se añade la canela; cuando se vea el fondo a la paila se baja y se echa en un molde. Al día siguiente se baja y se rodea con una salsa de moras o de naranja.

Dulce de arroz con leche

Ingredientes: 1/2 libra de arroz, 1 botella de leche, 1 onza de mantequilla, 4 onzas de azúcar, canela o vainilla, 2 huevos.

Preparación: Se pone una botella de agua en una ollita al fuego con la mantequilla y cuando hierva se le echa el arroz bien lavado, se tapa, se deja a fuego lento hasta que esté blando y haya absorbido el agua.

Aparte se hierve la leche con la canela o vainilla, se agrega el azúcar y caliente se vierte sobre el arroz, cuando esté en el punto indicado y se vuelve a tapar. Cuando haya secado la leche se retira del fuego, se baten las yemas y se le mezclan al arroz cuando haya reposado un poco; se sirve espolvoreándolo con canela.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Dulce de coco en panela

Ingredientes: 2 panelas blancas, 1 1/2 cocos rallados, 1 1/2 vasos de leche, 1 cucharada de maicena, el zumo de medio limón.

Preparación: Se hace el melado con el zumo de medio limón y se cuela, se le da punto de bola, luego se le añade el coco, la leche y la maicena disuelta. Se deja en el fuego meneándolo hasta que dé punto de bola en el agua.

Dulce de cidra rallada

Ingredientes: 1 libra de cidra rallada, 2 libras de azúcar, unas astillas de canela.

Preparación: Modo de desamargar la cidra: se toman las cidras pintonas y muy frescas: se pelan, se rallan con carne y con tripa, conjuntamente, se les sacan las semillas, se echan entre un talego y se meten en agua fría. Así se frotan entre las manos, cambiándoles el agua hasta que no se sientan amargas, entonces se cuelga el talego para que escurra bien.

Se desamarga más pronto agregándole a la cidra una o dos cucharaditas de sal, luego se sumerge en agua el talego y se escurre para medirlo.

Se hace el almíbar y se separa dos terceras partes. A la otra se le agrega otro tanto de agua, la cidra y se pone al fuego vivo. A medida que vaya secándose le va echando del almíbar separado y que se conservará cerca del fuego para que no se enfríe. Se le agrega la canela y se deja espesar un poco para servirlo.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Dulce de cidra con jugo de frutas

Ingredientes: 2 libras de azúcar, 1 libra de cidra rallada, el jugo de una piña.

Preparación: Se hace el dulce de cidra como ya se explicó, y cuando ya vaya a estar el dulce, se le echa el jugo de la piña. Se hace espesar de nuevo el almíbar y se sirve.

En lugar de jugo de piña se puede poner el de seis naranjas, el de seis limas dulces, o de ciruelas, etc.

Dulce de durazno

Ingredientes: 2 libras de duraznos, 1 1/2 libras de azúcar.

Preparación: Se pelan los duraznos con un cuchillo y se van echando en agua salada y fría para que no se pongan colorados. Después se enjuagan muy bien para quitarles lo salado y se les da un hervor.

Se toma el azúcar y se hace el almíbar, y cuando esté frío se le echan los duraznos y se pone a calar. Si el dulce se quiere de color rosado se calan a fuego lento y en almíbar claro; y al contrario, si se quiere blanco, se le pone a fuego vivo y que no deje de hervir.

Dulce de durazno con pasas

Ingredientes: 2 libras de duraznos, 1 1/2 libras de azúcar, pasas.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Preparación: Se toman los duraznos, se pelan con cuchillo y se les da un hervor. Se dejan enfriar y con un cuchillo de punta aguda se les saca la fruta y en su lugar se les mete una pasa sin pepita y se cala en almíbar no muy claro y a fuego lento.

Dulce de fresas

Ingredientes: 1 libra de fresas, 1 libra de azúcar.

Preparación: Se toman las fresas maduras, se limpian de sus pezones, se lavan y se ponen a escurrir en un cedazo.

Se hace el almíbar y cuando esté a punto de espejuelo, se deja enfriar, para echar las fresas y se ponen al fuego; así que el almíbar vuelva a hervir y que levante espuma, se saca esta, se sirven las fresas en la dulcera; se deja engrosar el jarabe y luego se vierte sobre aquellas.

Dulce de guanábana

Ingredientes: 1 guanábana grande, 2 libras de azúcar.

Preparación: Se toma una guanábana bien madura, se pela con las manos y toda la carne se echa en agua fría sacándole todas las semillas que tenga; luego se saca la carne escurrida y se mide: para 2 libras de guanábana, 2 libras de azúcar.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Se hace el almíbar y cuando esté hirviendo y no muy claro, se le echa la guanábana y se deja cocer a fuego regular. Se sirve cuando esté aquella calada.

Dulce de guayaba en cascos

Ingredientes: 1 libra de casquitos, 1 libra de azúcar, 3 tazas de agua.

Preparación: Se pelan las guayabas, se cortan en cuatro, se les sacan las semillas y se dejan un rato en agua limón. Las semillas se machacan y se cuelan con el agua que va a servir para hacer el dulce. Se pone al fuego todo junto hasta que esté rojo y haya cogido punto. Al final se le agrega un poco de jugo de limón.

Dulce de limón

Ingredientes: 3 docenas de limones, 2 1/2 libras de azúcar.

Preparación: Se toman los limones de cáscara verde y áspera, se parten por la mitad, se vacían dejando las cocas muy limpias, se ponen a cocinar en bastante agua con una pinzada de bicarbonato de soda. La vasija debe estar tapada para que no se amarillen. Cuando están muy tiernos, se les quita esa agua y sobre el fuego se les cambia agua hirviendo dos o tres veces.

Se pasan a la paila en la cual se ha hecho el almíbar muy claro. Se les va añadiendo agua caliente para que queden muy conservados; cuando

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

ya lo están, se le deja dar al almíbar punto de hoja clara. Todo esto se hace con la paila tapada.

Dulce de icaco

Ingredientes: Icacos, azúcar.

Preparación: Los icacos se rajan en cruz y se ponen en agua de limón durante toda la noche. Por la mañana se les quita el hollejo, se pesan y se les pone igual cantidad de azúcar que su peso, deben cocinar en suficiente agua, para que los icacos ablanden bien, suelten una parte de la pulpa y quede el dulce como especie de jalea. Cuando tenga un rato de estar al fuego, se le pone un poco de jugo de limón para darle el color rojo.

Dulce de mamey

Ingredientes: 2 libras de mamey, 2 libras de azúcar.

Preparación: Se toman los mameyes maduros, se pelan hasta quitarles el hollejo o película que tienen; se cortan en tajadas y se da un hervor nada más, si están maduros; pero si están verdosos y duros, se dejan hervir un poco más, en agua abundante.

Se hace el almíbar, y si las tajadas están calientes, se echan en el almíbar caliente, pero si se han enfriado, en el almíbar frío, y se calan a fuego suave. Este dulce puede hacerse mezclando duraznos.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Dulce de mango

Ingredientes: 1 1/2 libras de mango, 1 1/2 libras de azúcar.

Preparación: Se toman los mangos maduros, se pelan, se cortan en tajadas, se les echa agua caliente y se dejan enfriar en ella.

Se hace el almíbar y cuando esté hirviendo se le sueltan las tajadas de fruta y se calan a fuego lento.

Dulce de moras

Ingredientes: 2 tazas de mora de castilla, 3 libras de azúcar.

Preparación: Se desaguan las moras con agua tibia, se les quitan los pezones, se pone el azúcar en la paila con poquita agua, se le deja dar punto de caramelo, se echan las moras y cuando las cubra el hervor, se sacan y se cuela el almíbar que se ha aclarado; se vuelve a poner este al fuego hasta que dé punto de hoja gruesa, se le ponen las moras que deben estar tapadas para que no se endurezcan. Esto se hace fuera del fuego. No debe meterse cuchara hasta que no esté frío.

Dulce de papaya y piña

Ingredientes: 3 libras de azúcar, 1 piña, 1 papaya.

Preparación: Se hace el almíbar y se le echa la piña en tajadas pasadas por agua caliente. Se

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

dejan calar algo para añadirle la papaya tajada. En lugar de la piña puede combinarse la papaya con alguna fruta ácida.

Dulce de papayuelas

Ingredientes: 1 libra de papayuelas, 1 1/2 libras de azúcar, canela.

Preparación: Se toman las papayuelas verdes o maduras, se pelan entre agua fría, se parten en cuatro partes a lo largo, se limpian de las semillas y se ponen a cocer. Cuando estén blandas se dejan cocer tapadas y luego se desamargan, cambiándoles el agua con frecuencia. Se calan a fuego lento y se les agrega canela.

Dulce de peras

Ingredientes: 2 libras de peras, 1 1/2 libras de azúcar.

Preparación: Se toman las peras y por el pezón se les hace un hueco para que calen mejor; a medida que se van pelando se echan en una vasija con limón para que no se ennegrezcan. Aparte se prepara el almíbar, cuando esté hirviendo se le echan las peras escurridas, con una pasa introducida en el pezón y se deja calar.

Dulce de piña

Ingredientes: 1 libra de piña, 1 libra de azúcar.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Preparación: Se pela la piña madura y se corta en tajadas a lo largo; se les saca el corazón y se corta cada tajada en pedacitos, se les echa agua caliente y una pizca de sal. Cuando el agua esté fría se enjuagan.

Con el azúcar se le hace el almíbar y cuando esté hirviendo se le echa la piña y se deja calar.

Puede agregársele uchuvas o tajadas de papaya madura, un poco después de estar hirviendo las tajadas de piña.

Dulce de maicena de curubas

Ingredientes: 1 1/2 libras de azúcar, 25 curubas, 1 paquete de maicena, canela, 1/2 botella de leche.

Preparación: Se hace el almíbar con el azúcar y luego se le agrega la maicena disuelta en una botella de agua, la canela y cuando cuaje bien se le añade poco a poco el jugo de las curubas, exprimido por un paño, y se menea continuamente, cuando se vea el fondo de la paila, se echa en un molde.

Se sirve con una salsa blanca hecha con leche, maicena, azúcar y canela.

Dulce de maicena de leche

Ingredientes: 1 paquete de maicena, 2 litros de leche, 1/2 libra de azúcar, 2 rajas de canela, la corteza de una naranja.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Preparación: Se hierve la leche con el azúcar, la canela y la corteza de la naranja y cuando esta haya soltado su esencia, se retira del fuego.

La maicena se disuelve en un poco de la misma leche fría, se mezcla todo y se cuela; se vuelve a poner al fuego revolviendo sin cesar; cuando se vea el fondo a la paila se baja y se echa en un molde para sacarla de él cuando se haya enfriado.

Se sirve sola o se acompaña con una crema inglesa o con una salsa de frutas.

Dulce de maicena de piña

Ingredientes: 1 botella de agua, 1 paquete de maicena (4 onzas), 1 libra de azúcar, 1 botella de jugo de piña.

Preparación: Se hace almíbar con el agua y el azúcar, se cuela, se le agrega la maicena disuelta en una taza de agua fría y se vuelve a poner al fuego. Cuando esté cuajada se mezcla poco a poco el zumo de la piña pasado por un paño y se deja de revolver, se hace hervir hasta que se vea el fondo de la paila; entonces se vacía en un molde y al siguiente día se saca.

Se sirve rodeada de una salsa simple o de moras.

Merengues

Ingredientes: 8 huevos, 1 libra de azúcar, 1 paquete de maicena mediano.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Preparación: Se mezcla la maicena con el azúcar. Se baten las claras a punto de nieve dura. A esto se le agrega la mitad de la mezcla de maicena y azúcar y se vuelve a batir. El resto se añade batiendo suavemente. Se meten al horno moderado.

Merengues con crema de chocolate

Ingredientes: 5 huevos, 12 cucharadas de azúcar, 350 gramos de crema de leche, 2 pastillas de chocolate, 100 gramos de azúcar, 1/2 frasquito de esencia de vainilla.

Preparación: Se baten las cinco claras de huevos, duras, y se les añaden poco a poco las cucharas de azúcar. Formar los merengues y ponerlos en una lata enmantecada y enharinada, espolvorearlos con azúcar, dejarlos en el horno moderado y cuando estén medio doraditos se sacan y se tratan de abrir o hundir en el centro para echarles la crema de chocolate que ha de prepararse en la siguiente forma:

Se pone en una vasija la crema de leche, se disuelve aparte el chocolate rallado y la leche, todo esto se coloca en un tazón o paila y se bate. Cuando empiece a espesar se le añade el azúcar, la esencia de vainilla y se continúa batiendo. Se unen los merengues de dos en dos, poniéndoles en el medio la crema de chocolate y cubriéndoles todos al final con más crema de leche.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Natilla antioqueña

Ingredientes: 4 libras de maíz fino blanco, 1 libra de maíz ordinario, 15 pocillos de leche, canela y la panela para endulzarla al gusto.

Preparación: El maíz se pone todo a cocer, pero no completamente sino que partiendo el grano tenga aún algo blanco y se baja. Este maíz se muele bien. Al día siguiente, y por partes, se echa en una totuma de huecos o coladera, la cual se introduce hasta la mitad en la leche para disolverla o separar el afrecho; este se vuelve a moler, a disolver en la leche y a colar por un cedazo. Varias veces se hace esto y, por último, se disuelve en agua para colarlo.

Cuando se haya terminado con el afrecho se bota este y se procede a hacer la misma operación con la masa asentada en la leche; es decir, sacarla, escurrirla, molerla, disolverla en la leche o parte de ella y colarla por el cedazo, repitiendo la misma operación cuantas veces sea preciso. Cuando se haya terminado, se introduce la mano entre la leche, se envuelve bien y se siente muy espeso o que la mano sale enguantada, se le mezclan unas tazas más de leche o de agua, da lo mismo; se le agrega la panela lavada y en pedazos, pero poca, y se pone al fuego en pailas sin dejar de revolver ni un momento. Cuando cuaje, se le añade la panela o anís, si se quiere, se prueba de dulce y se deja cocer bien a fuego moderado para evitar que se pegue o se ahume.

Cuando tenga la consistencia de engrudo bien cocido, se baja y se echa en fuentes o en moldes. Se toma sola o con almíbar melado.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Panelitas de leche

Ingredientes: 2 1/2 libras de panela blanca, 2 botellas de leche, 1 pocillo de arroz, 1 copita de ron o de vino, nuez moscada o canela.

Preparación: El arroz bien remojado y molido se disuelve en la leche, se cuela y con la panela en pedazos se pone al fuego, sin dejarse de revolver. Cuando recoja en agua se baja, se le ponen las especies o el ron, rallado de limón y se bate hasta que casi esté frío. Entonces, con una cuchara, se sacan las panelitas y se ponen en una fuente.

Melcochas

Ingredientes: 1 libra de panela, 1 coco.

Preparación: Se pone a derretir la panela, se le añade la leche del coco, solo la primera leche y se deja coger punto moviéndola con una cuchara de palo o un palote, hasta que empiece a despegar de los lados de la paila. Se vacía sobre una piedra de mármol o una mesa de zinc, se deja enfriar un poco y se estira entre las manos hasta que se blanquee. Entonces se hace un bolillo delgado que se va cortando en pedazos y se envuelve con una tira de papel, dándole la vuelta a éste.

Caramelos de cacao

Ingredientes: 1/2 libra de azúcar, 2/3 taza de miel de abejas, 5 pastillas de chocolate amargo, 1 botella de leche.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Preparación: Se pone esto al fuego hasta que tenga punto de bola, se vierte en un molde untado de mantequilla y se corta en pedacitos.

Arequipe de yemas

Ingredientes: 2 botellas de leche, 5 yemas de huevo bien batidas, 1 1/2 libras de azúcar, 1 astilla de canela, 3 cucharadas de azúcar, las claras batidas a la nieve.

Preparación: A la leche se le mezclan las yemas de huevo bien batidas, el azúcar, la canela y se pone al fuego revolviendo constantemente para evitar que se pegue. Cuando se vea el fondo de la paila se pone en una bandeja que se pueda llevar al horno.

Se baten las claras de huevo a la nieve y se le agregan 3 cucharadas de azúcar y con este batido se cubre el arequipe. Se lleva al horno hasta que dore.

Dulce de toronjas

Ingredientes: 4 toronjas maduras, 1/4 cucharadita de sal, 2 litros de agua, 2 libras de azúcar, 1 astilla de canela.

Preparación: A las toronjas maduras se les quita con un cuchillo cortante la parte delgada de la corteza que contiene aceite. Se parten luego en cuatro o seis pedazos cada una, se les quita la pulpa con una cucharita y se van poniendo los cascos de la corteza en agua fría con la sal. Luego

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

se ponen en el fuego en esa misma agua y se dejan hervir por 10 minutos.

Se retiran, se dejan enfriar y se les cambia el agua, operación que se hace dos o tres veces al día para que queden bien desamargadas. Entonces se ponen a fuego lento con el agua, el azúcar y la canela y se dejan hervir hasta que estén bien caladas.

Bananos asados

Ingredientes: Plátanos bananos, azúcar, queso rallado, mantequilla, crema de leche, azúcar, 1 huevo batido, miga de pan o polvo de bizcocho.

Preparación: Se pelan los plátanos bananos, se les quitan las fibras, se abren a lo largo con el cuchillo, se les ponen azúcar abundante, queso rallado y la mantequilla. Se cubren con la crema de leche mezclada con azúcar y el huevo batido. Se les pone la miga de pan o polvo de bizcocho y se meten al horno hasta que doren.

Bocadillo famoso

Ingredientes: 40 guayabas, 4 libras de azúcar, 1 taza de jugo de naranja.

Preparación: Se lavan las 40 guayabas, se pelan y se ponen a cocinar en agua que las cubra, durante media hora. Se pasan por el cedazo, se les ponen el azúcar y el jugo de naranja, se llevan al fuego y se deja hervir hasta que espese mucho, entonces se revuelve hasta que se vea el fondo de la paila.

ACCION CULTURAL POPULAR
— BIBLIOTECA —
CENTRAL DE SERVICIOS
Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Compotas, jaleas y mermeladas

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Compotas de durazno

Ingredientes: 2 libras de duraznos, 1 1/2 libras de azúcar, 1 cucharada de mantequilla, 2 huevos, 6 bizcochuelos, 1 copa de vino, canela.

Preparación: Se pelan los duraznos y se calan en almíbar. En seguida se sacan los duraznos y se ponen en una fuente. Al almíbar se le agrega una cucharada de mantequilla, las dos yemas de huevo batidas, los bizcochuelos desmigajados y se retira del fuego. Cuando se haya reposado se le echa el vino y se vierte sobre los duraznos, se espolvorea con canela y se sirve.

Compotas de mango

Ingredientes: 1 docena de mangos, 1 libra de azúcar.

Preparación: Se toman los mangos verdes y se pelan, se ponen a cocinar y cuando estén blandos se ciernen; se les añade el azúcar y se vuelven a poner al fuego con unas astillas de canela hasta que espese un poco la compota.

Compotas de manzana

Ingredientes: 10 manzanas, 1 taza de agua, 1/2 taza de azúcar, canela, color vegetal.

Preparación: Se pican las manzanas bruscamente, se les pone el agua y el azúcar, 1 astilla de canela y se pone en la olla exprés hasta el primero o segundo pitazo (5 minutos). Se cierne y se le

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

añade un poquito de color vegetal verde y se lleva al fuego rebulléndola hasta que espese.

Si se quiere hacer espejuelo se le añade 1 libra de azúcar, 1 taza de agua y una astilla de canela a 10 manzanas. Después de hervir se cierne y se pone al fuego hasta que espese o despegue; luego se le añade dos sobres de gelatina sin sabor, desatado en media taza de agua (1/4 fría, 1/4 caliente). Se revuelve todo, se sigue hirviendo hasta que quede espeso. Se echa en un recipiente largo ligeramente engrasado en aceite de almendras.

Jalea de piña

Ingredientes: 1 1/2 libras de azúcar, 1 libra de piña rallada.

Preparación: La piña se pela, se ralla y se pasa por un cedazo. Se pone al fuego con el azúcar hasta que tome el punto de la jalea.

Jalea de ciruelas

Ingredientes: 2 docenas de ciruelas, 1 taza de agua, azúcar según indicación.

Preparación: Se cogen las ciruelas, se ponen en una vasija con un pocillo de agua, se ponen a cocinar a fuego lento, se van revolviendo con un cucharón de madera hasta que se deshagan, se retiran del fuego y se pasan por un cedazo. Se pesan y este mismo peso se le pone de azúcar refinada junto con la fruta, se coloca en una vasija a fuego ardiente durante un rato hasta que esté de punto.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Jalea de guayaba

Ingredientes: 2 kilos de guayaba, azúcar según indicación.

Preparación. Se preparan dos kilos de guayabas que no estén muy maduras, se les saca por encima la cáscara, se cortan por la mitad y se dejan hervir un poquito. Se escurren y se pesan, echándoles la misma cantidad de azúcar, se ponen en una vasija y se cubren con agua. Se ponen a fuego ardiente hasta que hiervan por un rato. Se añaden las guayabas y se dejan hervir lentamente hasta que el almíbar esté a punto de hilo fuerte.

Jalea de mangos verdes

Ingredientes: 1 libra de cernido de mangos, 1 1/4 libras de azúcar.

Preparación: Se toman los mangos, se pelan y se echan en agua fría; luego se enjuagan bien para sacarles la mancha y se echan a cocer. Al día siguiente se ciernen y se miden.

Hecho el almíbar se deja engrosar para ponerle el agua en que se cocieron los mangos, pasada por el cedazo para sacarle el asiento y se hace hervir hasta que esté otra vez grueso, entonces se le agrega el cernido y no se deja de revolver hasta que se principie a ver el fondo de la paila; se echan en una taza o molde de madera y después de uno o dos días se sacan.

Cuando los mangos están algo pintones y muy maduros no se debe poner sino una libra de azúcar.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Jalea de moras

Ingredientes: 1 libra de moras, 1 1/2 libras de azúcar.

Preparación: Se desaguan las moras maduras uno o dos días; se les quita en seguida el pezón, se les pone agua y se dejan hervir bastante; luego se echan en el cedazo para que escurran.

Se hace el almíbar y cuando esté grueso se le mezcla el caldo y se da punto de espejuelo. Se echa en una taza o molde de loza o de cristal, para sacarlo al día siguiente.

Mermelada de fresas

Ingredientes: 1 libra de fresas, 1/4 de libra de azúcar, 1 pizca de cremor tártaro (diluido en una cucharada de agua).

Preparación: Se lavan escogidas las fresas, se mezclan con el azúcar (sin agua), se ponen al fuego, se les añade el cremor tártaro y se deja que dé punto para retirarla.

Mermelada de durazno

Ingredientes: 1 docena de duraznos, 1 libra de azúcar.

Preparación: Los duraznos se pelan con un cuchillo, se les da un hervor nada más y se dejan enfriar en la misma agua. Con el azúcar se hace

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

almíbar de medio punto; cuando esté frío se le echan los duraznos escurridos del agua a la mitad del almíbar, se les saca la fruta y se ponen a calar a fuego lento. El resto del almíbar se les echa a medida que vayan secando.

Mermelada de naranjas amargas

Ingredientes: 2 kilos de naranjas, 16 pocillos de agua, 2 libras de azúcar refinada.

Preparación: Se preparan las naranjas amargas, se les saca la parte gruesa del pellejo y se les añade dos pocillos de agua.

Se saca el jugo y se cortan las naranjas, lo que ha quedado pulpo y las cáscaras bien finas se colocan en una bandeja, agregándole los dieciseis pocillos de agua y dejarlo así ese día y la noche; luego de que haya pasado todo este tiempo se cuela el agua y se le añade la primera preparación, se pone a hervir por espacio de hora y media, agregándole el azúcar y poniéndolo a hervir a fuego lento durante 45 minutos.

Mermelada de naranjas dulces

Ingredientes: 1 docena de naranjas de cáscara gruesa, azúcar según indicación.

Preparación: Se pelan las naranjas, se cortan por la mitad, al través, se exprimen y se les saca el jugo y las pepas y se ponen a hervir un momentico. Después de haberlas lavado varias veces, se escurren y se pesan; por cada kilo de naranjas se agrega un kilo de azúcar refinada.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Se cortan las naranjas en tiritas y se ponen en una vasija de cobre, una tandada de azúcar y otra de naranjas, otra de azúcar y nuevamente otra de naranjas, se le añade el jugo colado y dejarlo hervir hasta que dé punto.

Mermelada de ruibarbo

Ingredientes: Ruibarbo, azúcar.

Preparación: Se desprenden los pecíolos, se cortan en trocitos del espesor de un peso fuerte y se colocan en una cacerola con tanta azúcar refinada como pesa el ruibarbo. Se añade la corteza de un limón y se pone al fuego por tres cuartos de hora.

Espejuelos

Ingredientes: Mangos y azúcar, según indicación.

Preparación: Se cogen los mangos biches de la clase ordinaria. Se pelan y se echan en agua caliente dejándolos hervir unos cinco minutos. Se les desprende la pulpa de la semilla y esa pulpa se pasa por un tamiz (o la licuadora y después por un colador fino). La cantidad que da después de colado se mide y se pone igual cantidad de azúcar y un terroncito de alumbre. Se deja al fuego moviendo constantemente hasta que coja punto o sea cuando se ve el fondo de la olla al moverlo.

Se le puede poner unas goticas de colorante verde. Al bajarlo se vierte caliente en una vasija húmeda y se desmolda al día siguiente.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Salsas y helados

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Helado de curuba

Ingredientes: 2 botellas de leche, azúcar, 5 huevos, 1 taza de crema, 1 1/2 docenas de curubas.

Preparación: Se endulzan muy bien las dos botellas de leche, se les añade los huevos batidos separadamente, la taza de crema de leche bien fresca y momentos antes de ponerlos en la heladera se les añade las curubas cernidas, se prueban y se endulzan al gusto dejándolos más bien pasados de azúcar.

Helado de chocolate

Ingredientes: 4 tazas de leche, 6 yemas de huevo, 6 onzas de azúcar, 7 pastillas de chocolate, 1 cucharadita de vainilla, 2 cucharadas de maicena, 1 1/2 tazas de crema de leche, 2 cucharadas de azúcar para mezclarla con la crema de leche.

Preparación: Se mezcla la leche con el azúcar, chocolate rallado y se cocina al baño de maría por 15 minutos, moviendo constantemente.

Cuando esté hirviendo se le agrega la maicena disuelta en un poquito de leche. Se baten bien las yemas y se le añaden. Se enfría y se le pone la crema y la vainilla.

Helado de guayaba

Ingredientes: 1 litro de leche, 1/4 de litro de cernido de guayabas, azúcar, esencia de canela.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Preparación: A la leche se le echa el azúcar al gusto, teniendo en cuenta que al helarlo pierde mucho el dulce. Se va mezclando poco a poco con el cernido. Se le agrega la esencia y se hiela.

Helado de limón

Ingredientes: 1/2 taza de jugo de limón, 1 taza de azúcar, 2 tazas de agua, 2 claras de huevo bien batidas, sal al gusto.

Preparación: Se hace jarabe con el agua y el azúcar, se le agrega el limón y la sal, cuando enfríe se le echan las claras.

Helado de leche

Ingredientes: Por cada 3 tazas de leche 5 onzas de azúcar y 4 huevos, vainilla al gusto.

Preparación: Se pone al fuego la leche con el azúcar hasta que hierva. Las claras se baten a la nieve y se les agregan las yemas, batiendo muy bien. A estos huevos así batidos se les va agregando poco a poco la leche hirviendo, sin dejar de batir. Se vuelve a poner al fuego muy suave, y se deja hasta que esté cremoso sin dejar de moverlo. Se le coloca la vainilla y se pone a helar.

Helado de fresas o moras de castilla

Ingredientes: 1 libra de fresas o de moras de castilla, 3 claras, 1 taza de azúcar, 1 tarro de leche condensada, 2 tazas de crema de leche.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Preparación: Se le quitan las colitas a las fresas o moras, se les añade el azúcar y las claras y se bate hasta que quede como una espuma; luego se le añade la leche condensada y la crema de leche. Se echa en un molde de lata o de plástico.

Se pone en el refrigerador de un día para otro o mínimo cinco horas. Se desmolda bordeándola con el cuchillo. Se puede cubrir con crema chantilly.

Helado de Corn flakes

Ingredientes: 1 pudín de vainilla, 1 tarro de leche condensada.

Preparación: Se prepara el pudín de vainilla y cuando esté hirviendo se le añade la leche condensada y se deja hervir un rato; se le pone una manotada de Corn flakes y se revuelve.

Se pone en una refractaria untada con mantequilla y se tapiza con más Corn flakes. Se mete en la nevera.

Helado de coco

Ingredientes: 1 coco, 1 litro de leche caliente, 1 tacita de crema de leche, 3 yemas batidas, azúcar, 1 cucharadita de canela en polvo, 3 claras batidas a la nieve, coco rallado.

Preparación: Se muele el coco y se desata en la leche caliente para sacarle bien el jugo, se cuela, se mezcla con agua de coco, la crema de leche, las

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

yemas batidas, azúcar suficiente y 1 cucharadita de canela en polvo.

Se hace el helado del modo corriente, se sirve cubierto con las claras batidas a la nieve y mezcladas con azúcar y el coco rallado.

Helado de mandarinas

Ingredientes: 1/2 litro de jugo de mandarina, 1 litro de leche azucarada suficientemente, 1 copa de vino, nuez moscada.

Preparación: Se mezcla el jugo de las mandarinas con la leche suficientemente azucarada, agregando poco a poco la leche al jugo y batiendo con un molinillo para que no se corte. Se agregan el vino, la nuez moscada y canela. Se bate un poco más y se hiela hasta que endurezca.

Salsa chantilly

Ingredientes: 1 taza de crema clara, 1 cucharada copetona de azúcar pulverizada.

Preparación: Se bate la crema sola hasta que coja consistencia, se le añade el azúcar y se bate unos minutos más hasta que quede bien espesa.

Si se quiere para frutas se le añade una clara de huevo por taza de crema previamente batida.

Salsa inglesa moderna

Ingredientes: 1 botella de leche, 1 tarro grande de leche condensada, 6 yemas, 2 ó 3 cucharadas de cogñac o esencia de vainilla, 2 cucharadas co-

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

petonas de maicena, desatadas en un poquito de agua o leche.

Preparación: Se pone al fuego la leche y cuando suelte el hervor se le pone colada la leche condensada, mezclada con las yemas y la maicena, se revuelve constantemente. Se deja espesar, se retira del fuego, se le añade el licor, el sabor.

En esta forma se utiliza la salsa para base y para cubrir. Si se quiere para bañar postres, se le añade crema de leche y se licúa. Se le puede poner sabores y colores.

Salsa de ciruelas pasas

Ingredientes: 1 libra de ciruelas pasas despepadas, 2 tazas de vino dulce, Martini o Dubonet, 1 taza de azúcar.

Preparación: Se despepan las ciruelas, se les añade una taza de vino y se licúa. Se saca de la licuadora, se le añade la taza de azúcar bajita, el resto del vino y se pone al fuego a hervir, por veinte minutos, rebullendo constantemente con una cuchara de palo.

Cuando se quiera para cubrir ponqué o bizcochos se le añade un sobrecito de gelatina sin sabor desatado en una taza de agua: la mitad fría y la otra mitad caliente.

Azúcar de canela

Ingredientes: 2 cucharadas de azúcar común, 1

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

cucharada llena de harina, 1 cucharadita de polvo de canela.

Especial para bananos y manzanas.

Salsa de frutas

Se pone al fuego una o dos tazas de jugo de cualquier fruta, mezclado con agua y azúcar al gusto. Se espesa con dos cucharadas de maicena disuelta en un poco de agua o de jugo de la misma fruta. Se deja hervir por cinco minutos. Se le puede echar color.

Salsa de chocolate

Ingredientes: 4 pastillas de chocolate semiamargo, Italo o cualquiera; 1/2 taza de agua caliente, 1 taza de azúcar, 1/8 cucharadita de sal.

Preparación: Se derrite el chocolate al baño maría, con una cucharadita de agua. Cuando derrita se le pone el agua hirviendo, el azúcar y la sal y se pone en el fuego unos cinco minutos sin dejar de rebullir hasta que espese, luego se baja y se le pone la mantequilla y si se quiere una cucharadita de vainilla.

Esta salsa se puede guardar en un frasco pero sin echarle la mantequilla, la cual se le pondrá en el momento de utilizarla.

Se sirve fría o caliente.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Caramelo

Ingredientes: 1 taza de azúcar, 1/2 taza de agua.

Preparación: Se pone todo a hervir, después de un ratico se le toma el punto en agua fría, cuando quiebre está.

Jarabe semidulce

Ingredientes: 1 botella de agua, 1 libra de azúcar, limón, jugo.

Preparación: Se pone a hervir el agua con el azúcar y el limón por veinte minutos. Se saca del fuego y se deja enfriar completamente y se mezcla con una botella de vino dulce fino (Martini o dulce) y se le van añadiendo todas las pepas de ciruela que se quieran. Se guarda en la nevera el tiempo que se quiera.

Sirve para ponqués, galletas o cocteles.

+++++

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Ponqués, galletas y bizcochos

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Bizcochuelo

Ingredientes: Para cada huevo 1 cucharada de harina y 1 de azúcar. Lata chiquita, 4 ó 5 huevos. Lata mediana, 6 ó 7 huevos. Lata grande 8 a 10 huevos.

PASTA. Ingredientes: 6 huevos grandes, 6 cucharadas de azúcar copetonas, 6 cucharadas de harina llenas, 1 cucharada de esencia de vainilla, papel parafinado, lata mediana, manteca derretida caliente (La Fina).

Preparación: Se baten los huevos como para ponche. Con la espátula y de manera envolvente, se va mezclando el azúcar, la harina y la esencia. Debe quedar bien espesa la masa.

Aparte se engrasa la lata con manteca derretida, se forra con papel parafinado y engrasado. Se echa el bizcochuelo que quede parejo. Se mete al horno precalentado a 350° ó 400° en la parte alta poco más o menos diez minutos, que quede blanco.

Se saca del horno, se deja reposar un poquito y se voltea sobre un papel parafinado doble, regado con azúcar común. Se envuelve en tres dobleces o más según el margen de papel que se le deje. Se tiemplan los extremos del papel.

Se deja enfriar y se rellena con salsa inglesa y fresas o chantilly o con compota de manzana o ciruelas.

Ponqué de piña acaramelado

Ingredientes: 1/2 libra de mantequilla, 1/2 libra de harina de trigo, 1/2 taza de leche, 1 cucharadita

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

copetona de royal, 1/2 piña mediana cortada en tajadas, delgadas y descorazonadas, 6 huevos como para ponche, 2 cucharadas, esencia de vainilla, 1/2 taza de uvas pasas, 7 u 8 ciruelas, 4 cucharadas de tintura de panela, 1 taza de azúcar copetona.

Preparación: Se bate o crema la mantequilla sola hasta que esté cremosa, se le añade una taza de azúcar y se bate diez minutos más. Se reparte la mantequilla en dos porciones iguales; a una de las porciones se le aplica la tintura y con esta se unta el molde. Se tapiza con las rebanadas de piña y se rellenan los huequitos con ciruelas.

A la otra mitad de mantequilla se le añade poco a poco y alternadamente la harina cernida, los huevos batidos para ponche y la leche con el royal y la vainilla. A esta mezcla se le añade las pasas.

Se echa la mezcla en la mitad del molde. Se tapa con papel parafinado a 350° por 3/4 de hora.

Ponqué negro relleno

Ingredientes: 1 libra de mantequilla, 1 libra de harina, 1 libra de azúcar, 20 huevos, 1 taza de leche, 1 1/2 cucharadas de royal, 1 cucharada polvo de canela, 1 cucharada rasa de clavo, 1 cucharada rasa de nuez moscada, 3 cucharadas de ralladura de naranja, 3 cucharadas de ralladura de limón, 1/2 taza de tintura de panela, 1/2 libra de ciruelas pasas, 1/2 libra de uvas pasas, 1/2 libra de nueces quebrantadas, 1/2 libra de almendritas, 8 a 10 brevas cristalizadas, papel manteca.

Preparación: Se cierne la mantequilla con las uvas pasas o las ciruelas, luego se le añade el azúcar, se bate diez minutos poco a poco y alter-

ACCION CULTURAL POPULAR
— BIBLIOTECA —
CENTRAL DE SERVICIOS 97

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia

nadamente se le va poniendo la harina cernida, los huevos para ponche y la leche con el royal. Las especies mezcladas con la ralladura y la tintura.

Aparte se engrasa un molde con mantecá y se enharina (el molde de 1 libra), se forra el fondo con papel y se engrasa y enharina. Se echa la mitad del ponqué, la mitad de la fruta, luego la otra mitad de la masa y el resto de fruta encima. Se tapa con papel parafinado y se mete al horno en la mitad a 350° una hora más o menos hasta la prueba del cuchillo.

Se retira del fuego y se deja enfriar dentro del molde y luego se le hacen cinco baños de jarabe consistente cada baño en el tamaño de una copa normal de las de vino, con intervalos de dos o tres horas.

Se desmolda y se cubre con salsa de ciruelas o cubierta de masmelos y almendras.

Ponqué de caramelo

Ingredientes: 1/2 taza de azúcar, 1/4 taza de agua hirviendo, 2 1/2 tazas de harina, 2 cucharaditas de royal, 1/4 cucharadita de sal, 3 huevos.

Preparación: Se derrite un cuarto de mantequilla un poco a fuego lento y luego se revuelve en la batidora, con 1 1/3 tazas de azúcar. Cuando esto esté blando se le ponen los tres huevos alternados con harina, royal, sal y la media taza de agua y por último cuarto de taza de caramelo. Se pone en un molde engrasado, al molde se le dan unos golpecitos para que salgan las burbujas de aire que tiene la masa. Se pone al horno a 375° por una hora.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Tintura de panela

Ingredientes: 2 limones, 2 panelas, 5 tazas de agua.

Preparación: Se pone al fuego la panela partida con una taza de agua y el jugo de un limón. Se deja hervir a fuego fuerte hasta que haga punto de melcocha o sea ojos grandes. Cuando empiece a echar humo se deja quemar por tres minutos a fuego fuerte.

Se le echa poco a poco una taza de agua caliente con limón, se baja el fuego y se deja hervir a fuego lento hasta que vuelva a echar humo. Esta operación se hace cuatro veces. Cada vez que va a quemar se le sube el fuego.

Cuando la tintura tenga el color deseado se le añade una taza de agua hirviendo, se rebulle y se baja del fuego inmediatamente, se deja enfriar y se envasa.

Caramelo vidrioso (adorno)

2/3 taza de azúcar, agua hasta que cubra el azúcar y se pone al fuego, hasta que coja color. Luego se echa en una lata que se ha engrasado con mantequilla, pero muy poquito y limpiando rápidamente con un trapo, el caramelo se levanta sacándolo y se parte pequeño.

Ponqué esponjado

Ingredientes: 1 1/2 tazas de harina, 1 1/2 cucharaditas de royal, 1 1/2 cucharaditas de ralladura de limón, 1 1/2 cucharaditas, jugo de limón, 5 huevos, 1 taza de azúcar, 1/3 mantequilla derretida y fría.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Preparación: Se ciernen la harina y el royal. Se baten las claras y se pone 1/2 taza de azúcar batiendo más lento. Se baten las yemas y se pone media tazá de azúcar, ralladura de limón y el jugo. Se une con la espátula y la harina y el royal cernido y por último la mantequilla.

Se engrasa solo el fondo del molde y se pone boca abajo inmediatamente salga del horno. Se deja enfriar antes de desmoldarlo. Se pone a 375° durante 1 hora.

Cubierto para ponqué

Se ponen dos claras de huevo a punto de nieve, 1/2 taza de miel a punto de bola, se revuelve con las claras y se le agrega un poquito de panela quemada.

Panela quemada

Se pone una panela con una taza de agua, se deja hasta que se vuelva negra, después de mucho humo, y se le pone dos pocillos de agua y se enfrasca.

Ponqué de dos colores

Ingredientes: 1/2 libra de mantequilla, 4 huevos, 2 tazas de azúcar, 3 1/2 tazas de harina, 2 1/2 cucharaditas de royal, 1 cucharadita de vainilla, 1 taza de leche, 2 cucharadas de tintura, 2 pastillas de chocolate derretidas, 1 cucharadita de

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

canela, 1/2 clavo molido, 1/2 cucharadita de nuez moscada.

Preparación: Se bate a mano la mantequilla que quede suave y se le añade el azúcar hasta que compacte, se le añaden uno por uno los huevos hasta que desaparezcan. La harina se le va echando intercalada con la leche y el royal. Se ponen el clavo, la vainilla, la canela, la nuez moscada.

Se divide en dos porciones, una más pequeña, a la que se le agrega la tintura y el chocolate derretido. Se engrasa y enharina el molde y se va alternando la masa. Se mete al horno a 375° por una hora.

Cubierta

Ingredientes: 1 chocolate semiamargo, 1 tarro grande de leche condensada, 1/2 tarro de leche.

Preparación: Se ralla el chocolate y se mezcla. Se pone al fuego hasta que espese, revolviendo. Se cubre caliente.

Ponquecitos transparentes

Ingredientes: 1/4 mantequilla, 1/2 taza de azúcar, 1 taza de harina, 4 yemas, 1 huevo entero, ralladura de limón o de naranja, vainilla, jalea de guayaba para rellenar, 1 cucharadita de royal.

Preparación: Se bate muy bien la mantequilla con el azúcar, se le agregan las yemas y el huevo entero, la harina, la ralladura, la vainilla y el royal. Se mezcla todo muy bien y se engrasan

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

y enharinan unos moldecitos pequeños. Se pone una capa de masa y luego una cucharada de jalea, encima otra capa de masa.

Se meten al horno a 350° hasta que salga limpio el cuchillo o una aguja. Se sacan y se rocían con azúcar en polvo o se cubren de batidos de colores.

Mufis

Ingredientes: 8 huevos, 8 cucharadas copetonas de harina, 8 cucharadas llenas de crema espesa, 1 cucharadita rasa de sal, 2 cucharaditas llenas de royal, 2 cucharaditas llenas de azúcar.

Preparación: Se baten los huevos como para ponche, se les añade poco a poco los ingredientes secos y cernidos, por último la crema y si está muy espeso se le puede poner un poquito de leche. Se echan en moldes muy pequeños previamente engrasados y enharinados.

Se ponen en el horno precalentado a 350° por quince minutos.

Ponqué con cubierta de chocolate y nueces

Ingredientes: 2 1/2 tazas de harina de trigo cernida, 1 1/2 de azúcar cernida, 10 huevos, 3 cucharadas copetonas de royal cernido, 1 taza bien llena de jugo de naranja, 3 cucharadas de ralladura de naranja, 1 taza llena de aceite, molde grande.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Preparación: Se ciernen los ingredientes secos y se mezclan. Se hace un hueco en la mitad, se echa el aceite, el jugo de naranja, la ralladura, las 10 yemas.

Se mezcla poco a poco con la espátula hacia el centro hasta que quede bien liso, por último se le agregan las claras a punto de nieve. Se echa en un molde engrasado y enharinado. Se mete al horno precalentado a 400° tapado con papel, 3/4 de hora hasta la prueba del cuchillo. Se desmolda frío y se cubre con chocolate y nueces.

Cubierta de chocolate y nueces

Ingredientes: 1 tableta Italo o Triunfo, semiamargo, 1 cucharada, esencia de vainilla, 2 cucharadas de vino dulce, 1/4 de mantequilla buena.

Preparación: Se pone al baño maría el chocolate partido, se le va añadiendo poco a poco la mantequilla, se le añade el vino y la esencia de vainilla y se deja hasta que esté derretido sin yotas. Se deja reposar y cuando esté se echa sobre el ponqué.

Si se quiere hacer rollo cubierto con chocolate, se le añade al bizcochuelo crudo 2 cucharaditas copetonas de cocoa en polvo. Se rellena poniendo tres tiras de bizcochuelo o envolviendo con la salsa de limón y ciruelas y se cubre con la salsa de chocolate, encrespándola con un tenedor y se decora con nueces, almendras o cerezas ralladas.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Pasta básica para galletas variadas

Coco rallado, limón, nueces, almendras, uvas pasas, combinadas, marmolada.

Ingredientes: 1 1/2 libras de harina, 3/4 libra de mantequilla dura y cortada en pedacitos, 1 cucharada de ralladura de limón, 1 cucharada de esencia de vainilla, 3 huevos, 1/2 cucharadita de royal, 1 taza llena de azúcar.

Preparación: Se pone la harina cernida en la mitad de la tabla, se le hace un hueco en la mitad y se le añaden todos los ingredientes, más la mantequilla cortada en pedacitos. Se amasa bastante con la mano hasta hacer una masa manejable. Si llega a quedar muy dura se le agrega una yema.

Se hace un rollo, se envuelve en papel y se mete a la nevera media hora, que quede bien fría. Se parte la masa en porciones y se le añade el sabor que se quiera y se hacen rollitos, se envuelven en papel parafinado y se guardan en el congelador.

Cuando la galleta sea marmolada se mezcla una porción igual de masa blanca y de masa de cocoa. Si es de ajedrez se estira una porción de masa blanca, se unta con clara de huevo, se ponen tres tiras alternadas de blanco y negro. Entre capa y capa se unta huevo. Se envuelve la masa y se pone en forma cuadrada y se envuelve en papel y se coloca en el congelador.

Cuando estén duras se cortan y se asan a 300° sobre latas engrasadas y enharinadas por diez minutos (se voltean).

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Pasta de natas o crema

Ingredientes: 1 taza de natas o de crema, 3 yemas, 1 cucharadita rasa de sal, 2 cucharaditas royal, 1 1/2 tazas de harina.

Preparación: Se revuelven los ingredientes y se amasan hasta hacer la masa manejable con la mano. Se envuelven en un papel y se lleva la masa a la nevera media hora, hasta que esté fría.

Se amasa sobre la tabla no muy delgada, se unta por encima con huevo batido como para perico, se cortan tiras, se les pone por encima queso o miga de galleta tostada. Se tuercen, se colocan en latas engrasadas y enharinadas a 300° por diez minutos (se voltean).

Hojaldre

Ingredientes: 1 libra de harina, 1 libra de mantequilla, 1 cucharadita copetona de sal, 1 cucharadita copetona de azúcar, 2 cucharadas de vinagre, 1 taza bajita de agua helada.

Preparación: Se cierne la harina, se le añade la sal, se mezcla, se hace un hueco, se le añade el vinagre. Se le añade poco a poco agua, hasta hacer una masa manejable. Se amasa suavemente con las manos hasta que la masa esté muy suave. Se hace una bola, se le hace una cruz en el centro, superficial, con un cuchillo. Se envuelve en una servilleta húmeda, se mete al congelador si se necesita urgente, por veinte minutos. Si no en la nevera.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Se extiende sobre la tabla enharinada, en forma de cuadro, se le pone adentro la mantequilla dura, triturada con los dedos, se dobla como un cojín, se coloca la masa y se estira rectangularmente. Se doblan las puntas hacia adentro y se dobla otra vez; se repite esta operación seis u ocho veces. Si se revienta se mete a la nevera entre un trapo húmedo por un rato. Cuando esté completamente incorporado se corta en trozos verticales y se estiran muy delgados. Si se quieren hacer cartuchos, se cortan tiras, se mojan con agua y se van envolviendo.

Se coloca sobre una lata mojada y se mete al horno a 450° en la parte de arriba, hasta que dore.

Se guarda en frascos metálicos o de cristal el tiempo que se quiera. Cuando se va a usar se mojan con un poquito de agua y se meten un rato al horno. Se rellenan con sal o dulce.

Mantecada

Ingredientes: 9 huevos, 1 libra de harina de maíz cernida dos veces, 6 cucharadas de harina de trigo, 1 trago copetón de Néctar, 1 libra de azúcar, 1 libra de mantequilla, ralladura de tres limones, 1 taza de leche, 1 cucharada rasa de royal.

Preparación: Se crema la mantequilla, se le añade el azúcar, poco a poco, y alternadamente se le va añadiendo los huevos batidos para ponche, las dos harinas mezcladas y la leche mezclada con el royal. Por último el Néctar y la ralladura.

Se echa en un molde bajito, engrasado y enharinado hasta la mitad del molde. Se mete al horno precalentado a 350° hasta que dore, más o menos una hora. Se le pueden poner uvas pasas.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Florentinas de frutas

Ingredientes: 1/2 taza de azúcar común, 2 cucharadas de crema de leche, 2 cucharadas copetonas de miel de abejas, 2 onzas de mantequilla, 1 taza de frutas cristalizadas, consistentes en uvas pasas, nueces, y almendras, 3 cucharadas de harina, 3 pastillas de chocolate de leche dulce.

Preparación: Se pone al fuego la mantequilla, el azúcar, la miel y la crema. Se deja hervir hasta que tome un punto oscurito. Se retira del fuego, se le añade la harina y la fruta y se rebulle hasta que esté todo bien incorporado y espeso.

Se coloca por cucharaditas en copitos sobre una lata al revés, engrasada con mantequilla, luego se espelucan con un tenedor, mojado con agua o leche fría.

Se mete al horno precalentado a 350° y cuando estén doraditas se retiran del fuego y con un moldecito de lata engrasado se recogen dándole forma de galletica. Se dejan enfriar completamente y se barnizan por debajo con chocolate desatado con una cucharadita de mantequilla. Se guarda en la nevera.

Repollitas

Ingredientes: 1 taza de harina llena y cernida, 1/2 taza de mantequilla, 1 taza de agua, 4 huevos.

Preparación: Se pone a hervir el agua con la mantequilla, cuando suelte el hervor, se le echa de una vez la harina cernida, se bate muy fuerte hasta que forme una bola que desprenda del perol. Se retira del fuego y se deja reposar un ratico.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Se le agregan los huevos uno a uno batiendo muy fuerte, después de cada uno, luego se forman los palitos largos o repollas. Se meten al horno a 370° hasta que esponjen, luego se les baja a 300° para que doren.

Se rajan por un lado y se rellenan con crema inglesa o de leche batida. Se cubren con chocolate o con caramelo y a las repollas se les pone por encima azúcar en polvo.

Galletas pegadas

Ingredientes: 3 tazas de harina cernida, 1/2 libra de mantequilla La Fina, 1/2 taza de azúcar, 1 huevo, 1 cucharadita de esencia de almendras, mermelada de cualquiera o arequipe, azúcar en polvo.

Preparación: Se cierne la mantequilla, con el azúcar y se le añade el huevo entero, la esencia de almendras, y poco a poco la harina cernida. Luego que esté la masa se divide por la mitad. Con la mitad de la masa se sacan redondeles y con la otra mitad se hacen redondeles con un aro en la mitad.

Se meten al horno a 350°, media hora más o menos, luego que estén asadas se sacan. Las redondas se rellenan con mermelada y a las otras se les pone azúcar pulverizada en los aros, mejor antes de que se enfríen. Luego se tapan.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Bizcochitos de chocolate con almendras

Ingredientes: 3 huevos batidos para ponche, 1 taza de azúcar, 1 tableta de chocolate amargo, 1/3 de mantequilla (3 dedos), 1/4 de almendras o nueces, 1 cucharada, esencia de vainilla, 1/4 cucharadita de sal, 1/2 taza de harina.

Preparación: Se baten los huevos para ponche, se les añade la taza de azúcar y la harina, poco a poco, la esencia de vainilla, 1/2 cucharadita de royal y sal. Por último el chocolate previamente desatado al baño maría, con la mantequilla (3 dedos) que se van agregando poco a poco y las nueces quebrantadas.

Se echa en una lata pequeña y honda previamente engrasada en mantequilla y enharinada, se mete al horno a 300° por 3/4 de hora. Cuando cuaje se corta en pequeños cuadritos y se dejan enfriar en la lata. Se cubren con azúcar pulverizada y se colocan sobre una servilleta de papel.

Se pueden servir como postre.

Galletas de higo

Ingredientes: 1 cajita de plátanos pasos, 1 1/2 cucharadas de azúcar, 80 gramos de mantequilla cremada con 1 taza bajita de azúcar, 1 huevo entero, esencia de vainilla, 3 tazas de harina de trigo cernida, 4 cucharaditas de royal, 1/2 cucharadita de sal, mermelada de ciruelas.

Preparación: Se ponen los plátanos pasos con agua hasta que los cubra con 1 1/2 cucharadas de azúcar, hasta que quede como puré.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Se crema la mantequilla con el azúcar, se le revuelve el huevo entero y la vainilla.

Se cierne la harina junto con el royal, y 1/2 cucharadita de sal. Todo esto se une con la mantequilla cremada. Se forma la masa y se le pone un tris de leche para que quede muy blanda la masa.

Se toma un pedazo de papel parafinado, se hace un rollito de masa tan largo como el papel. El papel debe estar enharinado. Se aplana la masa y se rellena con el puré de pasas con mermelada de ciruelas revuelto. Se voltea la masa, se corta derecho y se ponen los largueritos en una lata engrasada y enharinada. Se mete al horno a 375° por 25 minutos.

Coquitos

Ingredientes: 2 claras a la nieve, 1/2 taza de azúcar, 2 cucharadas de cocoa, coco hasta que coja consistencia.

Preparación: Se baten las claras a la nieve y se ponen en un perol a fuego lento. Se les va rociando el azúcar y la cocoa, durante unos cinco minutos, después se retira y se le añade el coco hasta que coja resistencia.

Bizcocho de naranjas

Ingredientes: Se bate 1/2 libra de mantequilla, 1/2 de azúcar, 1/2 de harina de trigo, 1 taza de leche, 6 claras batidas a la nieve, 2 cucharaditas de royal.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Preparación: Se bate la mantequilla con el azúcar hasta que esté cremada y blanca, se agrega la harina de trigo y la leche, las claras batidas a la nieve y 2 cucharaditas de royal.

Se pone en tres latas, tiñendo una de ellas con anilina de cocina, clara. Cuando estén asadas las pastas se unen con la crema de naranja.

Crema de naranja

Ingredientes: 1 taza de agua, 6 yemas batidas, 1 taza de azúcar, 2 cucharadas de mantequilla, 1 cucharada de harina de trigo.

Preparación: Se pone al fuego el agua, con las yemas batidas, el azúcar, la mantequilla y la harina. Se revuelve hasta que espese, se retira del fuego y se le agrega la corteza rallada y el jugo de una naranja. La crema restante, después de unir las pastas, se pone por encima del bizcocho.

Bizcocho negro

Ingredientes: 1/4 de libra de mantequilla, 1/4 de libra de manteca, 5 huevos sin batir, 3/4 de harina, 1/2 libra de azúcar, 1 copa de vino, 1 cajita de pasas sin semilla, 1/2 libra de panela.

Preparación: Se pone al fuego la panela y cuando empiece a tomar color oscuro, se le agrega una taza de agua y se deja derretir de nuevo.

La mantequilla y la manteca se amasan con el azúcar, hasta blanquearla, luego se le agregan los huevos y demás ingredientes. Se pone en un molde liso engrasado y enharinado y se asa en el horno hasta la prueba del cuchillo.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Bizcocho de coco

Ingredientes: 1 coco, 1/2 libra de mantequilla, 1/2 libra de azúcar, 3/4 de harina de trigo, 1/2 taza de almíbar, 1/2 taza de leche, 5 huevos, 2 cucharaditas de royal.

Preparación: Se bate el azúcar con la mantequilla, se agregan los huevos batidos, el coco rallado y los demás ingredientes. Se pone al horno en un molde untado de mantequilla y espolvoreado con harina.

Bizcocho de ciruelas

Ingredientes: 1/4 de mantequilla, 1/4 de manteca, 1 1/2 tazas de azúcar, 1 taza de leche, 2 de harina de trigo, 3 cucharaditas de royal, 7 claras batidas a la nieve, esencia de vainilla, 7 yemas, 1/4 ciruelas pasas.

Preparación: Se bate la mantequilla con la manteca y el azúcar, se le agrega la leche con la harina y el royal. Después se le agregan las claras y la esencia de vainilla. Se llevan al horno en tres latas circulares.

Se baten las siete yemas y se mezclan con 1/4 de azúcar, 2 tazas de agua, una cucharadita de mantequilla y el cuarto de ciruelas finamente picadas. Se pone esta crema al fuego revolviéndola, se espesa con maicena disuelta en un poco de leche.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Se adorna con ciruelas sin semilla por los costados, y la parte de encima se adorna con la punta de un cuchillo formando los pétalos de una flor.

Rosquitas de mantequilla

Ingredientes: 1/4 de libra de mantequilla, 1/2 libra, azúcar, harina de trigo, 1 cucharadita de royal, polvos de canela.

Preparación: Se amasa la mantequilla con el azúcar hasta que esté cremada, se agrega luego la harina suficiente para formar una pasta manejable. Se amasa mucho, se agrega el royal y se forman rosquitas, espolvoreándolas con azúcar y la canela. antes de llevarlas al horno.

Galletas de sagú

Ingredientes: 1/4 de libra de mantequilla, 1/4 de libra de azúcar, 1/4 de harina de trigo, 1/4 de sagú, almendras.

Preparación: Se amasa la mantequilla con el azúcar y la harina y el sagú. Se cortan las galletas en forma circular, se le pone a cada una en el centro una almendra pelada y se llevan al horno en una lata engrasada y enharinada.

Empanaditas de crema

Ingredientes: 1 porción de masa de hojaldre, crema inglesa espesa, esencia de vainilla, pasas sin semilla, azúcar y canela.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Preparación: Se corta el hojaldre en redondeles, se rellena con la crema inglesa, la vainilla y las pasas. Se doblan como empanadas y se fríen en aceite bien caliente y abundante. Se espolvorean con azúcar y canela.

Bizcocho de frutas

Ingredientes: 1/2 libra de mantequilla, 1/2 libra de azúcar, 1/2 libra de harina, 3 cucharaditas de royal, 1 taza de leche, 1/2 cucharadita de esencia de vainilla, 6 claras de huevo.

Preparación: Se revuelven bien todos los ingredientes con las seis claras muy bien batidas. Se ponen en dos latas circulares y se meten al horno no muy caliente.

Se abre una lata de frutas para ensalada, se escurren en un cedazo y se hace la crema de la siguiente manera:

Las 6 yemas batidas se ponen al fuego con 1 taza de leche, 1 taza de azúcar, un poco de vainilla o limón rallado, 3 cocas de melocotón picado y 2 cucharadas de maicena disuelta. Se revuelve hasta que espese. Con esta crema se unen las dos pastas y con el resto se baña el bizcocho.

Se adorna con las frutas colocadas de la siguiente forma: En el medio de un melocotón, al rededor de este, las tajadas de piña, las cerezas formando cruz, los demás melocotones partidos en tajaditas formando festón en el borde, y las peras intercaladas donde sea posible.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Galletas de almendras

Ingredientes: 1/4 de libra de mantequilla, 1/4 de harina, 3 yemas de huevo, 2 cucharadas de almendras picadas, esencia vainilla.

Preparación: Se mezcla la mantequilla, con la harina, las yemas, las almendras y la vainilla. Se amasan bien, y luego se untan de jalea y se rocían con almendras picadas.

Palitos de soda

Ingredientes: 1/2 libra de harina de trigo, 1/4 de mantequilla, 1/2 taza de leche, 1 cucharadita alta de sal, 1 cucharadita de royal, 1/2 cucharadita de bicarbonato de soda.

Preparación: Se amasa la mantequilla con la harina de trigo. Se moja en la leche mezclada con la sal, el royal y el bicarbonato.

Se forma un cordón o tira redonda, se cortan los palitos de igual tamaño y se asan en el horno.

Torta de bizcochuelo

Ingredientes: 3 bizcochuelos, vino, 1 litro de leche, 3 yemas batidas, 1 cucharadita de polvo de cuajo, 1/2 libra de ciruelas picadas.

Preparación: Se remojan los bizcochuelos en almíbar con vino y se colocan en una bandeja. Se azucara al gusto, 1 litro de leche, se le agregan las yemas batidas y se acerca al fuego, hasta que

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

esté tibia; entonces se le pone la cuarta parte de una cucharita del polvo de cuajo y las ciruelas pasas picadas, se revuelve rápidamente y se vacía sobre los bizcochuelos, dejando la bandeja en un lugar fresco, hasta que cuaje.

Bizcocho de crema

Ingredientes: 1/2 libra de mantequilla, 3/4 de azúcar, 1 taza de leche, 3/4 de harina de trigo, 2 cucharaditas de royal, 8 claras batidas a la nieve, esencia de vainilla o de banano.

Preparación: Se bate la mantequilla con el azúcar hasta que esté cremada, se le agrega la leche y la harina de trigo, el polvo de royal y se le ponen las claras batidas a la nieve y un poco de esencia de vainilla o de banano.

Se vacía en tres moldes engrasados, tiñendo el batido de una de ellas de color rosado claro.

Con las 8 yemas batidas y mezcladas con una taza grande de leche azucarada, se hace la crema espesándola con 1 cucharada de maicena y agregándole el rallado de un limón y un poco de nuez moscada.

Se unen las pastas con esta crema, poniendo la rosada en el medio, se baña con la restante y se cubre con almendras picadas y tostadas, con un poquito de sal.

Galletas aurora

Ingredientes: 2 tazas de harina de trigo, 4 cucharadas de mantequilla, 1/2 taza de leche, 1 cucharadita de sal, 1 cucharadita de royal.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Preparación: Se pone sobre la mesa la harina de trigo y con la punta de los dedos se desmenuza la mantequilla; cuando esté todo como viruta, se moja con la leche revuelta con la sal y el royal tratando de amasar la pasta lo menos posible. Se extiende con el rodillo, no muy delgada, se corta en redondeles, se pica con el tenedor y se ponen en el horno caliente.

Medias lunas para té

Ingredientes: 1/2 libra de harina de trigo, 1 taza de leche, 2 cucharaditas de royal, 1 cucharadita de sal, 1/4 de mantequilla, 1 cuchara de crema, 1 huevo.

Preparación: Se pone en la mesa la harina con el royal y la sal; se le mezcla con la punta de los dedos la mantequilla en pedacitos, se moja con la crema el huevo y la leche necesaria para formar una pasta fácil de manejar. Se extiende delgada, se le unta mantequilla derretida, con una brochita, se cortan en redondeles del tamaño de un vaso, se enrollan, se untan con leche y yema, se colocan en la lata en forma de media luna y se asan en horno caliente.

Galletas simples

Ingredientes: 4 yemas de huevo, harina de trigo, arequipe.

Preparación: A las yemas de huevo se les va mezclando poco a poco la harina de trigo hasta formar una pasta que pueda manejarse. Se ex-

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

tiende muy delgada, se cortan redondas, se ponen en horno caliente sin dejarlas dorar. Se unen de dos en dos poniéndoles de por medio un poquito de arequipe.

Galletitas de queso

Ingredientes: 1/2 libra de mantequilla, 1/2 libra de queso, 1 huevo, 2 yemas, 3/4 de libra de harina de trigo.

Preparación: Se bate hasta formar crema la mantequilla, se le agrega un buen queso, ojalá de bola, rallado, se le agrega el huevo entero y las yemas, se bate bastante y por último la harina de trigo, esta se le va poniendo poco a poco procurando que la pasta no quede dura. Se meten en el horno caliente solo un ratico.

+++++

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Panes y canapés

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Panecitos de queso

Ingredientes: 2 tazas de harina de trigo cernida llenas, 4 huevos batidos, 4 cucharadas de mantequilla derretida y fría (2 onzas), 1 taza bien llena de leche, 2 cucharaditas llenas de royal y cernidas, 2 cucharaditas llenas de azúcar, 1 cucharadita de sal, 1 taza llena de queso rallado, Paipa o Alpina Glaris.

Preparación: Se ciernen los ingredientes secos con harina, azúcar, sal y royal. Se les añade la leche, la mantequilla y los huevos batidos como para ponche. Se mezcla bastante hasta que quede bien suave.

Si queda muy espeso se le añade un poquito más de leche. Por último se le añade el queso rallado por la parte gruesa del rallo.

Se echan hasta la mitad en moldes especiales previamente engrasados con manteca y enharinados. Se meten al horno precalentado a 350° por 15 ó 20 minutos.

Pan de miel

Ingredientes: 3 1/2 tazas de harina, 1 taza de miel de abejas, 1 taza de azúcar, 1/2 cucharadita de bicarbonato, 1 cucharadita de sal, 1 cucharadita de royal, 1 taza de agua hirviendo.

Preparación: Se ciernen los ingredientes secos; harina, bicarbonato, sal y el royal. Se les agrega el azúcar, la miel de abejas y el agua hirviendo. Se pone en un molde engrasado a 350° por 45 minutos.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Pan brioche

Ingredientes: 1 libra de masa de pan, 3 huevos, 1 paquete de uvas pasas, 3 onzas de mantequilla, 3 cucharadas de azúcar, 3/4 de taza de harina, aproximadamente.

Preparación: Se bate el pan muy bien y se le va añadiendo los huevos, la mantequilla derretida, las pasas y la harina suficiente. Se sigue batiendo y se pone en un lugar tibio hasta que doble su volumen dentro de un molde engrasado y enharinado.

Se mete al horno a 400° por 20 minutos.

Pan de yuca

Ingredientes: 6 botellas de leche, 1 huevo, 1 taza de almidón de yuca, 1 cucharada de royal, sal.

Preparación: Se cuajan las 6 botellas de leche y se exprime muy bien la cuajada hasta que no salga nada de suero.

Se amasa muy bien el huevo con el almidón de yuca cernido, el royal y sal al gusto. Se forman los pandeyucas y se ponen al horno a 375°.

Canapés variados

1. Comapán, redondo, base de mantequilla amostazada, queso rallado de Paipa, pétalos de aceituna y punto de tomate.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

2. Pan redondo, base de mantequilla amostazada, rebanada de huevo duro y puntos de tomate, alcaparra en forma de flor.

3. Pan redondo, base de mantequilla amostazada, rebanada de huevo duro, corbata de anchoas, ramitas de perejil, puntos de tomate.

4. Pan cuadrado, base de mantequilla amostazada, rebanada de huevo duro, 3 flores de paté, 3 alverjas.

5. Pan redondo, base de paté, 3 camarones preparados con salsa de tomate y picante, ramita de perejil.

6. Pan cuadrado, base de mantequilla amostazada, tira de huevo duro, pasaditas de pasta de tomate.

7. Pan rectangular, base de paté, enrejado de pasta de tomate o mayonesa, ramita de perejil.

8. Pan redondo, base de mantequilla amostazada, rosita grande de paté puntos de tomate y perejil.

9. Pan rectangular, base de mantequilla amostazada, cartucho de galantina relleno de queso rallado, ramita de perejil.

10. Pan redondo, base de mantequilla amostazada, redondel de clara dura, relleno de paté.

11. Pan redondo, queso rallado parmesano o del otro, mezclado con mayonesa o florecitas de alcaparra.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

El pan se corta y se le pone un limón húmedo encima. 1/2 libra de mantequilla para 1/2 frasco de mostaza.

Empanadas

Ingredientes: 1 porción de pasta para pie, 3 tazas de arroz blanco cocido, 1/2 taza de garbanzos cocidos y pelados, 1 caja de sardinas grande, 5 huevos duros finamente picados, 1 cajita de uvas pasas, 1 taza de guiso, hecha con 4 tomates, 1/4 de mantequilla, 2 cucharadas de perejil finamente picadas, 1 cebolla cabezona rallada, 1 cucharadita de pimienta, sal al gusto, 1 libra de pescado panche, seco lavado y cocinado.

Preparación: Se cocinan los tomates con la mantequilla, la sal, la pimienta, la cebolla. Se ciernen con esta salsa, se humedece el arroz al que se le añade las sardinas trituradas, el pescado desmenuzado o atún, pasas, huevos, perejil. Se mezcla todo muy bien.

Se sacan redondeles grandes o rollos, mojando los bordes con agua. Se barniza con huevo. Se pone al horno primero suave, en una lata engrasada y enharinada, con la puerta abierta y luego se le sube al horno.

Empanaditas de queso

Ingredientes: 1/2 libra de harina de maíz cernida, 1 cucharada de manteca, sal, queso rallado.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Preparación: Se remoja en agua fría el maíz cernido, hasta poder formar una bola, se pone a cocinar en agua hirviendo por dos horas.

Se muele esta masa, se le pone poca sal y la cucharada de manteca, se forman empanaditas pequeñas poniéndoles por guiso el queso. Se fríen en manteca caliente y se sirven inmediatamente.

+++++

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.

BIBLIOTECA LUIS ANGEL ARANGO - B DE LA R
2 9004 02415873 4

Acción Cultural Popular: un ideal hecho servicio. 30 años de fe en el pueblo colombiano.

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.



"Hogar, dulce hogar"

¡Todos tenemos derecho a un hogar dulce y amable!
¡Todos podemos contribuir a lograrlo!
¡Todos con responsabilidad y amor!

Campaña de procreación responsable

Digitalizado por la Biblioteca Luis Ángel Arango del Banco de la República, Colombia.