

NUMERO 11

Abril de 1997

**CUADERNOS  
DE  
CULTURA POPULAR**

**DULCES DE CORPUS**

**NYDIA VAZQUEZ DE FERNANDEZ DE CORDOVA**

*Segunda Edición  
Corregida y aumentada*

**CENTRO INTERAMERICANO DE ARTESANIAS Y ARTES POPULARES**  
Cuenca - Ecuador

**Diseño gráfico:** Alicia Dávila de Mera  
**Tiraje:** 2.000 ejemplares  
**Textos:** Nydia Vázquez de Fernández de Córdova

**Segunda Edición corregida y aumentada abril de 1997**  
**Cuenca - Ecuador**

## INDICE

CORPUS CHRISTI - DULCES DE CORPUS	7
LA FIESTA DE LA CIUDAD	8
LA PROCESION	8
NOCHES DEL SEPTENARIO	9
DULCES Y MANJARES DEL CORPUS CHRISTI	11
RECONOCIMIENTO	12
HARINAS QUE SE UTILIZAN EN LOS DULCES	13
CONSISTENCIA DE LOS DULCES	14
RECETARIO	15
ALFEÑIQUE DE AZUCAR	15
ALFEÑIQUE DE PANELA	16
ALFAJOR	17
COSTRA	18
ALMENDRAS	19
ALMIBAR BLANQUEADOR	19
OTRA FORMULA PARA BLANQUEAR	20
AMOR CON HAMBRE	21
ANISADAS	21
AREPAS	22
BABACOS	23
BIZCOCHUELO	24
COCOS	25
COCADAS	26

COCADAS AL HORNO	26
COLACION DE POBRE	27
TOSTADO	28
CORTADOS DE GUAYABA	28
DULCES DE MANZANA	29
DELICADOS	30
EMPANADITAS DE MAIZ	31
FRUTILLAS	32
GALLETAS DE MAIZ BLANCO	32
HIGOS NEGROS	33
HIGOS ENCONFITADOS	34
HUEVOS DE FALTRIQUERA	35
MANJAR	36
GUINEOS	36
NUECES	36
PERNILES	37
MANJAR NEGRO	38
MANZANITAS	39
MASA DE NUECES	40
NARANJAS	40
NOGADA	41
PAN DE LECHE	42
PAN DE LECHE DE SAL	43
PAN DE VIENTO	44
PLANCHADOS DE LECHE	45
PLANCHADOS DE PANELA	46
PUCA ÑAHUIS O ROSADAS	46

<b>QUESADILLAS</b>	<b>47</b>
<b>TELA O MASA BASE</b>	<b>48</b>
<b>QUESADILLAS DE PAPA</b>	<b>49</b>
<b>QUESITOS</b>	<b>51</b>
<b>ROSCA ENCONFITADA</b>	<b>52</b>
<b>ROSCA DE YEMA</b>	<b>53</b>
<b>ROSQUITAS CUSINGAS</b>	<b>54</b>
<b>SUSPIROS DE MONJA</b>	<b>55</b>
<b>TURRON DE ALICANTE</b>	<b>56</b>



## **CORPUS CHRISTI - DULCES DE CORPUS**

A Santa Ana de los Ríos de Cuenca se la llama también ciudad Eucarística por el misticismo y la tradición con los que ha venido celebrando -desde la Colonia- la fiesta del Corpus Christi y los Siete días siguientes, conocidos más popularmente como “Fiesta del Septenario”.

Una de las costumbres típicas de esta conmemoración es la aparición de los “dulces de Corpus”, por eso, cada año, la ciudad se viste de mantel y dulce. Los alrededores de la plaza central -el parque Calderón- se engalanan con la exhibición de los “Dulces de Corpus”, preparados especial y exclusivamente para la oportunidad de estas fiestas. Es una vieja costumbre que todavía perdura, aunque poco a poco va desapareciendo el auténtico sabor de los buenos dulces de antaño.

La fiesta de los dulces de Corpus nació en Cuenca con las fiestas del Corpus Christi desde la fundación española. Fiestas que remóntanse a tiempos muy antiguos de la Iglesia Católica, con la celebración sacra del jueves siguiente a la dominica de la Santísima Trinidad, rememorando la institución de la Sagrada Eucaristía.

## LA FIESTA DE LA CIUDAD

Desde la fundación española de la ciudad de Cuenca, el Septenario se convirtió en la fiesta más grande de la ciudad, por la forma tan singular con la que se la ha venido celebrando, tanto en el culto interno como en el culto externo.

La fiesta del Corpus Christi, fue y sigue siendo una conmemoración de tipo religioso-social, con la participación de autoridades civiles, militares, eclesiásticas y de todo el pueblo en general.

Siguiendo la vieja tradición, se designan los priostes a los que en otros tiempos se les denominaba “diputados”, para que se encarguen de los preparativos, de los gastos y del cumplimiento de la fiesta con todos los detalles y solemnidades.

Durante estos días la Ciudad se engalana; la Iglesia Catedral enciende sus luces y recibe a toda la gente piadosa que concurre a participar de los actos de culto, que de por sí revisten gran solemnidad: la Misa, la procesión y el cerramen del Santísimo Sacramento.

## LA PROCESION

Es costumbre salir desde la Catedral en procesión con la Custodia portadora del Santísimo Sacramento. Acompañan las autoridades, civiles y eclesiásticas, el clero, los priostes y el pueblo. A su paso arrojan desde los balcones el “chagrillo” de retama y pétalos de flores olorosas que caen en copiosa lluvia pintoresca. También de flores de retama se alfombra el suelo, delante de la

Iglesia Matriz y por las calles por donde pasa la procesión; parece que estas flores fueron creadas para emanar aromas de misticismo y de unción, propios para la fiesta de Corpus Christi de Cuenca.

Aromas de retama, perfumes, incienso, acordes de música y cánticos del pueblo ponen en el ambiente fervor y majestuosidad. La nutrida concurrencia de siempre llena de devoción pone en evidencia a Cuenca como la Ciudad Eucarística.

## **NOCHE DEL SEPTENARIO**

Las noches del Septenario son noches de fantasía, colorido, música y dulces. La artesanía cuencana hace demostración de un derroche de delicadezas e ingenio.

Cual transportes de fantasía, los globos de papel de seda se elevan en el cielo. Figuras humanas, de animales, de aves, de estrellas de colores, otros pintados con motivos religiosos, insignias de la Eucaristía, loores al Santísimo Sacramento; algunos con pequeños faroles en las puntas y, al final de la fiesta de las luces, se eleva el gigantesco globo de hasta cinco metros de alto, con la inscripción: "Gloria al Santísimo".

Los fuegos artificiales ponen a nota trascendente del Septenario, con una variedad inmensa de confecciones, fruto de la imaginación de los artesanos; cohetes, voladores, camaretas, olletones, otros que hacen explosiones de luces de colores deslumbrantes. Bombardas, palomas, coronas, molinetes que arrojan luces brillantes, bengalas y paraguñillas, hacen su aparición fugaz.

Los famosos castillos, artísticamente decorados, son bosquejos de los palacios de la vieja Europa. Castillos como las construcciones de príncipes y marqueses, con ojivas y almenas, alcázares de fantasía, que el arte y la creatividad del pirotécnico cuencano han dado valor y renombre.

La quema del castillo constituye el número central de la fiesta nocturna. Un fuerte estampido anuncia que se “prendió”, luego un silbido sube hasta el palacio de la ilusión. Comienza a quemarse por la parte inferior emanando destellos, torrentes de luces brillantes, bengalas azules, rojas, amarillas, verdes, blancas. Al mismo tiempo se prenden los cañuelos de luces intermitentes, las mariposas que lanzan chorros de luces. Por los costados se encienden las “cargas” de luces, los molinetes que producen estrépitos y las piezas giratorias, dan vueltas con la armonía de las bengalas.

Suben las espiras al último piso, a la cumbre del castillo, y se quema el “sotabanco”, con la expulsión de la “paloma” de brillos relucientes que sube hasta las alturas y se desintegra dejando caer millares de estrellas. Los castillos, al término de la incineración, muestran las insignias de la fiesta: imágenes sagradas, símbolos y blasones; a veces exhiben las insignias de la ciudad o de la Patria.

También en las noches del Septenario se manifiesta la cohetería, como demostración de la poderosa imaginación de los artífices que por generaciones siguen la tradición. Son los maestros que por la práctica se han convertido en técnicos de los fuegos artificiales muy propios del lugar.

Y hacen su aparición cohetes de todo tipo: sonoros, rastreadores, anunciadores de la fiesta religiosa. Fuegos artificiales de mil

colores, plegarias de luces elevadas a las alturas para descender como lluvia de estrellas, “paraguillas”, banderolas, grímpolas. Los ratones que no se elevan corren por el suelo en ruta descontrolada. Coronillas y palomas en conquista del espacio. Ciencia ficción y ciencia realidad de los fuegos de artificio.

Castillos, globos y cohetes, desde tiempos antiguos ponen la nota sonora, alegre y atractiva del Septenario de Cuenca, al son de las mejores bandas de música.

Historia, tradición y costumbres que se prolongan con sorprendente continuidad como la fe y la creencia del pueblo cuencano.

## **DULCES Y MANJARES DEL CORPUS CHRISTI**

El propio nombre de “Dulces de Corpus” evoca el sabor de cuencanidad, de morlaquía y de tradición. Si bien es una vieja costumbre traída de España, en Cuenca de los Andes adquirió toques característicos y propios de esta tierra.

Esta dulce artesanía surgida con las fiestas del Corpus Christi es como una ofrenda más del pueblo ingenioso al Creador. En principio fue privilegio de los conventos de las monjas, de personas particulares relacionadas con las comunidades religiosas y con la clase alta y la nobleza.

La costumbre arraigada era la de obsequiar, como símbolo de amistad, y para demostrar que se había participado en las fiestas del Septenario. Era común ver en aquellos días a la “chola”, la típica

“chola cuencana” engalanada, con vistoso ropaje: blusa de encajes, bolsicón de paño, pollera bordada y con lentejuelas, paño planchado y zapatos último estilo, portando en charol de plata los dulces de Corpus, cubiertos con fino mantel, para entregar el obsequio a las amistades de la familia.

Así también se las veía engalanadas y acicaladas en los puestos de venta en el expendio de los dulces de Corpus, llamando la atención de la clientela con risas y zalamerías, en un derroche de gracia y donaire, otro detalle importante de la gran fiesta.

En la actualidad se mantiene la costumbre de la venta de los dulces de Corpus Christi, desde el día de la fiesta y durante el Septenario, con las exhibiciones multicolores de los dulces y manjares preparados con anterioridad. Los puestos de venta están alrededor del Parque Central, contiguos a los templos y lugares de las celebraciones. Los dulces de Corpus constituyen parte muy importante y arraigada de la tradicional fiesta de la Eucaristía.

## RECONOCIMIENTO

Ha sido posible la elaboración de este recetario de los manjares y dulces de Corpus Christi, gracias a una de las pocas personas de la ciudad de Cuenca, que mantiene la tradición y entusiasmo para elaborar los apetecidos y sabrosísimos dulces de Corpus: Doña Elena Vázquez Moreno, la misma que año tras año trabaja afanosamente y convierte su mansión en el más animado y alegre taller de preparación de confituras.

Su trabajo es por la costumbre y la tradición, sin fines de lucro, y solamente para mantener en su casa la vieja y sugestiva costumbre de brindar a sus familiares y selectas amistades, todo el afecto y el cariño de esta distinguida anfitriona, transformando en un poema de dulces y manjares el día del Corpus Christi, que para ella y para cuantos gozan de su amistad amplia y sincera es el “Día de los Dulces”.

Vaya para ella un especial agradecimiento porque, generosamente, ha proporcionado sus recetas, divulgando sus secretos, brindando las muestras más elocuentes de su gentileza, con la única recomendación de que, ojalá sus conocimientos y experiencias y la colección de este recetario, sirvan para revivir viejos sabores, evocativas costumbres y la no igualada tradición de cultura de la Muy Noble y Muy Leal Ciudad de Cuenca del Ecuador.

En este trabajo se ha logrado rescatar las fórmulas y recetas antiguas y esmeradas preparaciones, a fin de que con el paso del tiempo no se pierdan y continúe en Cuenca esta artesanía, algo muy peculiar de las fiestas de Corpus Christi.

## **HARINAS QUE SE UTILIZAN EN LOS DULCES**

### **HARINA DE TRIGO:**

Harina flor que es la que no tiene sedimento.

### **HARINA DE MAIZ:**

Se muele y cierne en un cedazo y si se desea más fina, se cierne en un floreador.

### **HARINA DE ALMENDRAS:**

Se secan las almendras para lo que se las puede poner en una lata al lado del horno caliente y luego se las pela y se las muele.

### **HARINA DE ARROZ:**

Se lava el arroz, se seca y luego se muele muy fino. No hay necesidad de cernir porque no tiene sedimento.

## **CONSISTENCIA DE LOS DULCES**

### **PUNTO DE BOLITA BLANDA:**

Se saca un poquito de la preparación y se lo introduce en un plato con agua fría. Luego se recoge y forma una bolita blanda.

### **PUNTO DE ENCONFITAR:**

Se saca un poquito de miel y se la bate en un plato. Luego blanquea inmediatamente.

### **PUNTO DE CAMELO:**

Se introduce un poquito en agua fría y se forma una bolita, un poco más dura que blanda.

### **PUNTO DE ALFEÑIQUE O QUEBRADIZO:**

Se introduce un poquito en agua fría e inmediatamente se vuelve duro y quebradizo.

# RECETARIO

## *ALFEÑIQUE*

En épocas antiguas se llamaba “Alfreñiqué” y había de dos clases: de azúcar y de panela.

## *ALFEÑIQUE DE AZUCAR*

### **Ingredientes:**

- 2 libras de azúcar
- 2 tazas de agua
- 1/2 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharada de manteca
- 10 gotas de esencia de rosas o anís

### **Preparación:**

En un recipiente amplio se hierva el agua con el azúcar hasta que coja punto quebradizo. Luego se agrega el limón y, si se desea, alguna de las esencias. Se retira rápidamente del fuego y vacía en

una superficie fría y engrasada, de donde se levanta lo más pronto posible para trabajarla, plegando y extendiendo con las manos o sobre una estaca de madera llamada “tocho”. La batida se hace hasta que se vuelva completamente blanca y elástica y, por último, se hace pedazos del tamaño que se quiera o también rosquillas.

## ***ALFEÑIQUE DE PANELA***

### **Ingredientes:**

2 libras de panela  
2 tazas de agua  
1/2 taza de maní o nogal  
1 cucharada de manteca  
hojas de higo

### **Preparación:**

Se hierva el agua con la panela dividida en pedazos hasta que adquiera punto quebradizo. Se retira del fuego y extiende en una superficie fría y engrasada, en donde se agrega maní tostado o nogal. Luego se levanta rápidamente para trabajar con las manos en la batida, plegando y extendiendo, igual que el caso anterior, o sobre el clavo o tocho.

Para conservar o para servir se cortan pedazos pequeños o se hacen rosquillas que se colocan sobre las hojas de higo, las que dan un sabor muy especial.

## ***ALFAJOR***

### **Ingredientes:**

Miel de panela, de olores  
Migas de costra suficiente

### ***MIEL:***

### **Preparación:**

Por cada libra de panela se agrega una taza de agua, luego 1/2 cucharadita de anís, 6 hojas de cedrón, una hoja de higo, un pedazo de canela y se cocina hasta que quede la miel un poco espesa. Se deja reposar y al día siguiente se cierne.

Esta miel se junta poco a poco con las migas de costra dura hasta que se forme una pasta compacta. Se extiende y se pasa con el bolillo hasta que quede de 3 centímetros de espesor. Luego se corta en rectángulos de 4 centímetros de ancho por 6 centímetros de largo y se cubre con hostia la parte superior y la parte inferior.

Para obtener las migas de costra es necesario dejar destapado el pan por varios días.

## ***COSTRA***

### **Ingredientes:**

1 y 1/2 libras de harina flor  
1 cucharadita de anís  
7 onzas de panela en miel  
1 huevo  
2 onzas de levadura  
1 cucharada de manteca de chancho  
leche tibia suficiente

### **Preparación:**

En la víspera, primeramente se prepara la miel con las 7 onzas de panela, se agrega 1/2 taza de agua, 4 hojas de cedrón, 1 hoja de higo, 2 pimientas de dulce, 3 clavos de olor, 1 cucharadita de anís. Se deja reposar 24 horas y se cierne el momento de ocupar.

Para la preparación de la costra se coloca la harina en un pozuelo, se abre un cuenco en el que se agrega el huevo, la miel, un poco de leche y la levadura. Se deja reposar un cuarto de hora y se agrega la manteca y el anís.

Se amasa agregando poco a poco leche tibia, hasta que adquiera consistencia no pegajosa. Luego se labran los panes, con las manos siempre untadas con un poco de manteca.

Cuando leuda se lleva al horno de temperatura moderada de 225 grados.

## *ALMENDRAS*

### **Ingredientes:**

1 libra de harina de almendras  
1 libra de azúcar impalpable  
1/2 cucharadita de jugo de limón  
1/2 copita de coñac  
1 huevo  
1 cucharadita de esencia de almendras

### **Preparación:**

Mezclar todos los ingredientes en un recipiente hondo y formar una pasta blanda. Si resultare seca, agregar clara de huevo y si resultare muy suelta, agregar azúcar impalpable.

Formar con esta masa dulces en forma de almendras y luego se espolvorea encima de ellos la canela molida.

## *ALMIBAR BLANQUEADOR*

### **Ingredientes:**

1 y 1/2 tazas de agua  
2 libras de azúcar  
1 cucharada de glucosa

## **Preparación:**

Se hierva el azúcar con el agua y la glucosa hasta que coja punto de miel blanqueadora.

## ***OTRA FORMULA PARA BLANQUEAR***

### **Ingredientes:**

1 cucharada de leche  
Jugo de limón  
azúcar impalpable, lo necesario

### **Preparación:**

Poner en un tazón la leche, agregar el azúcar poco a poco mientras se bate con una cuchara, hasta que adquiera consistencia suelta para enconfitar. Por último poner gotas de limón para que blanquee y mejore el sabor.

Este baño puede utilizarse para enconfitar los huevos de faltriquera.

## *AMOR CON HAMBRE*

### **Ingredientes:**

1/2 libra de manteca de choncho  
1/2 libra de azúcar  
1 cucharada de amoníaco  
2 huevos para la masa  
1 huevo para abrillantar  
2 libras más o menos de harina

### **Preparación:**

Se bate la manteca con el azúcar con una cuchara de madera, luego se agrega el huevo, el amoníaco y poco a poco harina hasta que forme una masa seca. Se forman bolitas y se colocan en latas, separadas una de otra porque se extienden en el horno como galletas. Por último, se bate un huevo -clara y yema- y se las pinta. Se llevan al horno de temperatura moderada, 225 grados.

## *ANISADAS*

### **Ingredientes:**

1 libra de azúcar  
5 huevos  
1/2 libra de harina de trigo  
1 y 1/2 libras, más o menos de harina de maíz blanco

1/2 libra de manteca de chanco  
1 cucharada de amoníaco  
3 cucharadas de anís  
1 taza de aguardiente anisado

### **Anisado:**

Se mezcla 1 litro de aguardiente con 3 cucharadas de anís y 4 cucharadas de azúcar y se deja macerar por lo menos 15 días.

### **Preparación:**

Se bate fuerte la manteca con el azúcar y se incorporan los huevos batidos como para rompopé. Luego se agrega el aguardiente, el amoníaco, la harina de trigo y, poco a poco, la harina de maíz, hasta que tome consistencia de buñuelo.

Se saca por cucharaditas pequeñas y se acomoda en latas. Luego se moja el anís y se adorna sobre cada una. Por último se lleva al horno de temperatura moderada de 225 grados.

## ***AREPAS***

### **Ingredientes:**

1 libra de manteca de chanco  
1 libra de azúcar  
1 cucharadita de amoníaco

2 huevos  
3 libras más o menos de harina de trigo

### **Preparación:**

Se bate la manteca con el azúcar muy fuertemente con una cuchara de madera. Luego se agregan los huevos, el amoníaco y, por último, la harina cernida, hasta que tome consistencia de masa muy seca. Se forma con las manos como un queso de 2 centímetros de alto. Luego se corta en pedazos de 2 centímetros de ancho por 2 de largo, como cocadas. Se coloca en latas y se lleva al horno moderado, de 225 grados, hasta que se doren un poquito.

## ***BABACOS***

### **Ingredientes:**

5 tazas de babaco licuado  
3 libras de azúcar  
1 cucharadita de clavo de olor  
1 limón para clarificar

### **Preparación:**

En una paila se ponen las 5 tazas de babaco licuado y se agregan los clavos de olor y el azúcar y, cuando hierve, se incorpora el jugo de limón con el que se clarifica la preparación. Se cocina hasta que adquiera la consistencia de bolita blanda.

En cuanto se retira del fuego se bate vigorosamente hasta que se vuelva la preparación esponjosa y adquiera color crema. Se pueden labrar los babacos al siguiente día. Se coloca un clavo de olor en el extremo para que simule el tallo.

## ***BIZCOCHUELO***

### **Ingredientes:**

8 huevos enteros  
8 yemas de huevo  
1 libra de almidón de achira  
1 libra de azúcar  
1 naranja en jugo  
1 limón en jugo  
1 copa de aguardiente  
1 cucharadita de polvo de hornear  
1 cucharada de anís

### **Preparación:**

Se baten las claras a punto de nieve. Se agrega la mitad del azúcar y se continúa batiendo. Luego se agregan las yemas y el resto del azúcar y a este rompo se agrega el licor, los jugos, el anís, el polvo de hornear y, por último, mientras se continúa batiendo, se agrega el almidón bien seco, como en lluvia, desde un cernidor de harinas. Se bate muy fuerte.

Esta preparación se vacía en molde de hornear forrado hasta el doble de su alto. La cantidad que se pone debe ser un poco menos de los bordes del molde. Luego se lleva al horno de temperatura moderada de 225 grados, hasta que se dore.

## *COCOS*

### **Ingredientes:**

1 y 1/2 tazas de coco rallado -1 coco-  
1 y 1/2 libras de azúcar  
1 taza de líquido, puede ser el agua de coco.  
Si falta se agrega agua pura

### **Preparación:**

En una paila se mezcla el agua con el azúcar y se lleva al fuego. Cuando la miel empieza a espesar se agrega el coco rallado. Se cocina hasta que adquiere punto de bola blanda.

Este dulce se hace muy rápido y, por lo tanto hay que tener mucho cuidado.

Cuando se retira del fuego se bate fuertemente. Cuando está muy frío se arman los cocos, para lo cual se hacen bolitas pequeñas de esta masa de coco. Luego se cubren con masa de manjar y cuando están secos, al día siguiente, se revuelcan en canela molida.

## ***COCADAS***

El dulce para las cocadas se trabaja en la misma forma que el dulce para cocos. Cuando se retira del fuego, antes de batir, se divide para agregar vegetales de colores. Se puede hacer una porción blanca, otra rosada y otra crema. Luego se bate fuertemente y extiende en una superficie fría, para luego cortar en forma de rombos.

## ***COCADAS AL HORNO***

**70 cocadas**

### **Ingredientes:**

1 coco grande, seco y rallado  
1 y 1/2 libras de azúcar  
1 yema de huevo  
2 tazas de agua.  
Mejor si es el agua del coco

### **Preparación:**

En una paila poner el agua y el azúcar; el momento que esta miel espesa, agregar el coco rallado, mientras dura la cocción retirar un momento del fuego y poner la yema, entreverar con el dulce y volver al fuego hasta que al mover pueda verse el asiento de la paila.

Este dulce es muy delicado, no dejar de mover mientras se elabora.

Una vez que se retira del fuego, dejar enfriar tan solo un momento e inmediatamente colocar pequeñas porciones sobre latas de horno engrasadas y enharinadas. Llevar al horno con temperatura mediana, hasta que dore un poco. Fuera del horno, retirar las cocadas de las latas, el momento que estén completamente frías.

## ***COLACION DE POBRE***

### **Ingredientes:**

4 tazas de maíz tostado  
2 libras de panela  
una cucharita de anís

### **Preparación**

Se cocina la panela rota en pequeños pedazos con dos tazas de agua y anís. Cuando llega a punto de bolita blanda se bate y, al mismo tiempo se añade el maíz tostado. Se continúa batiendo hasta que se mezcle bien.

Luego, si se desea se trabajan bolas del tamaño de 4 centímetros de diámetro; o también se puede dejar que se seque sobre una bandeja engrasada, en forma desmenuzada.

## ***TOSTADO***

### **Ingredientes:**

Maíz blanco  
ajos  
sal  
manteca de chanco

### **Preparación:**

En una paila se pone el maíz y la misma cantidad de agua, un poco de ajos y sal suficiente. Se deja que se consuma todo el líquido, entonces se agrega manteca, lo necesario hasta que se dore. Se mueve constantemente. En cuanto coge el color dorado, se saca el maíz con un cernidor.

## ***CORTADOS DE GUAYABA***

### **Ingredientes:**

5 libras de guayaba  
5 libras de azúcar  
4 onzas de almidón de achira

### **Preparación:**

Se cocinan las guayabas con suficiente agua hasta que se suavicen. Se licúa y se cierne.

En un recipiente amplio se cocina la guayaba cernida con todo el azúcar, se agrega el almidón disuelto en una taza de agua fría. Se deja cocinar moviendo constantemente con una cuchara de madera, hasta que coja punto de bolita blanda.

Se retira del fuego y se vacía en una fuente. Se deja reposar dos días, luego se corta en pedazos en forma de cocadas y se revuelcan de uno en uno en azúcar normal.

## ***DULCE DE MANZANA***

### **Ingredientes:**

5 libras de manzana  
5 libras de azúcar  
1 pedazo de canela

### **Preparación:**

Se cocinan las manzanas con agua suficiente hasta que se pongan muy suaves, se retiran del fuego y, cuando se enfrían, se cierne.

En un recipiente amplio se cocina este puré de manzana con el azúcar y la canela, moviendo constantemente hasta que la preparación espese tanto, que al mover, se vea el fondo del trasto.

Se retira del fuego y se vierte en una fuente. Al día siguiente se corta en pedazos rectangulares.

## ***DELICADOS***

### **Ingredientes:**

1 libra de panela  
1 cucharada de bicarbonato  
1 huevo  
1 cucharada de anís  
harina de maíz blanco en cantidad suficiente, más o menos 1 libra y 4 onz.

### **Preparación:**

Con víspera se prepara la miel de panela, con 1 taza de agua y el anís, hasta que su consistencia sea un poco espesa. Al siguiente día se mezcla la miel con el huevo; se bate fuerte hasta que su consistencia sea esponjosa. Se agrega una pequeña cantidad de harina de maíz mezclada con el bicarbonato, luego el resto poco a poco, hasta que quede una masa de consistencia suave.

Para elaborar los delicados es necesario untar las manos con grasa, a fin de que no se pegue la masa y formar rosquitas o tortillas pequeñas de 3 cm. de diámetro.

Se ponen en latas previamente engrasadas y se llevan al horno de temperatura moderada, de 225 grados.

Cuando salen del horno son duras y hay que esperar al día siguiente para que se suavicen, para lo cual se las guarda destapadas.

## ***EMPANADITAS DE MAIZ***

### **Ingredientes:**

- 1 libra de azúcar
- 1/2 libra de manteca de chanco
- 4 huevos
- 1/2 libra de harina de trigo
- 2 y 1/2 libras, más o menos, de harina de maíz blanco
- 1 cucharada de amoníaco
- 1 huevo para abrillantar

### **Condumio:**

- 1 libra de quesillo o queso
- 1 taza de panela raspada

### **Preparación:**

Se bate la manteca con el azúcar, utilizando una cuchara de madera. Se agregan los huevos de uno en uno, se continúa batiendo, luego se incorpora la 1/2 libra de harina de trigo mezclada con el amoníaco. Poco a poco se agrega harina de maíz hasta que adquiera consistencia de masita seca.

Se hacen bolitas muy pequeñas y se aplanan con los dedos. Se pone el condumio que consiste en la mezcla de la panela con el queso o quesillo y se cierran con el tenedor. Las empanadas no miden más de 3 centímetros. Se colocan sobre una lata. Se abrillantan con un huevo batido y se llevan al horno de temperatura moderada, de 225 grados.

## ***FRUTILLAS***

### **Ingredientes:**

2 libras de camote cocinado y molido  
4 y 1/2 libras de azúcar  
1 taza de jugo de naranjilla  
agua suficiente

### **Preparación:**

Se cierne el camote molido con agua suficiente hasta formar una colada suelta. Luego se pone en una paila al fuego, se agrega el jugo de naranjilla y el azúcar. Se bate constantemente y se cocina hasta que adquiera punto de bolita blanda.

Se agrega un poco de vegetal rojo. Se retira del fuego y bate fuertemente hasta que cambie de color y su consistencia quede esponjosa.

Para armar las frutillas se coloca relleno de dulce de babaco. En seguida se revuelcan en azúcar sin moler.

## ***GALLETAS DE MAIZ BLANCO***

### **Ingredientes:**

1 libra de azúcar

1/2 libra de manteca de chanco  
4 huevos  
3 libras de harina de maíz blanco, más o menos  
1 cucharada de amoníaco

### **Preparación:**

Se bate fuerte el azúcar con la manteca. Luego se agregan los huevos de uno en uno y se continúa batiendo. Se pone el amoníaco y la harina de maíz hasta que se forme una masa compacta.

Se arman las galletas un poco altas porque en el horno se extienden. Se forman como pancitos de 2 centímetros de diámetro y se lleva al horno moderado de 225 grados de temperatura.

## ***HIGOS NEGROS***

### **Ingredientes:**

2 libras de higos  
2 y 1/2 libras de panela  
1/2 cucharadita de bicarbonato

### **Preparación:**

A cada higo se punza con el cuchillo en tres partes, de tal manera que no se abran. Luego se les cocina con el bicarbonato. Se les lava bien y se dejan reposar en abundante agua hasta el día siguiente.

En un recipiente grande se ponen los higos con abundante agua hasta que los cubra y se pone 1 y 1/2 libras de panela en pedazos. Se cocina todo el día a fuego lento y cada vez se agrega agua suficiente para que se mantenga la misma cantidad de líquido.

Al día siguiente continúa el cocimiento, para lo que se debe agregar el resto de la panela y agua suficiente. Entonces, en fuego muy lento se deja que espese la miel.

A veces es necesario hasta 3 días para que los higos queden perfectamente bien pasados.

## ***HIGOS ENCONFITADOS***

### **Ingredientes:**

6 libras de higos  
6 libras de azúcar  
1 cucharada de bicarbonato

### **Preparación:**

A cada higo se le hacen tres incisiones con el cuchillo, con mucho cuidado para que no se desbaraten. Luego se les ponen en agua, hasta que les cubra y se cocinan con el bicarbonato, por el tiempo de 15 minutos. Se retiran del fuego, se les lava y se dejan en agua fría hasta el siguiente día.

En un recipiente grande se ponen los higos con agua suficiente hasta cubrirlos, con las 4 libras de azúcar. Se les cocina en fuego muy lento, todo el día, con el cuidado de que el líquido cubra siempre los higos, para lo cual se debe agregar agua suficiente en el momento que se requiera.

Al día siguiente continúa la cocción, todo el día, con más agua y las dos libras de azúcar restantes, hasta que se sequen los higos.

### **Forma de enconfitar:**

Para enconfitar se hace almíbar blanqueador con 4 libras de azúcar, 4 tazas de agua y 2 cucharaditas de glucosa. Cuando está en su punto se cubre a cada higo con una brocha.

Hay que tener precaución de que los higos que se van a enconfitar estén completamente fríos.

## ***HUEVOS DE FALTRIQUERA***

### **Ingredientes:**

- 2 libras de maní
- 4 libras de azúcar
- 6 tazas de agua
- 1 limón para clarificar

## **Preparación**

Se tuesta una libra de maní y se pela. La otra libra de maní se cocina en agua suficiente hasta que la corteza esté suave y también se pela. A continuación se muele o licúa con un poco de agua todo el maní.

En una paila se ponen 4 tazas de agua y 4 libras de azúcar y se lleva al fuego, se cocina por 15 minutos. Luego se agrega el jugo de limón, para clarificar la miel, entonces se retira toda la espuma de color oscuro que se forma.

Por último, se añade el maní disuelto en 2 tazas de agua, se mueve constantemente hasta que coja punto de bolita blanda.

Cuando se retira del fuego se bate fuertemente hasta que cambie de color y se haga una masa manejable. Se labran los dulces cuando la masa se enfría completamente, en forma de huevos de 2 centímetros de largo. Por último, se blanquean con almíbar utilizando una brocha pequeña.

## ***MANJAR***

Con esta masa se trabajan dulces de diferentes formas como almendras, guineos, vainas de arvejas, duraznos, etc., y la cobertura de los cocos.

## **Ingredientes:**

3 litros de leche.-1 balde-  
6 libras de azúcar  
12 onzas de harina de arroz  
1 pedazo de canela

## **Preparación:**

Primeramente se lava el arroz, se deja secar y se muele muy fino. Esta harina se mezcla con un poco de leche y se pone al fuego en una paila, agregando poco a poco el resto de la leche, luego el azúcar y la canela. Se mueve constantemente hasta que coja consistencia de bolita blanda.

Se retira del fuego y bate muy fuerte. Se deja enfriar antes de labrar los dulces.

## ***GUINEOS***

Los guineos se pueden trabajar con la masa de manjar o de almendras, para lo cual se dará color con un poquito de vegetal.

## ***NUECES***

Con la masa de manjar se forman las nueces, para lo cual se coloca un pedazo de nuez o de nogal en el centro.

Cuando están secas, al día siguiente, se les revuelve en abundante canela molida.

## ***PERNILES***

Con esta misma masa se trabajan los tradicionales perniles y puede ponerse relleno de manjar. En su extremo se decora con papel de seda de colores, picado.

## ***MANJAR NEGRO***

Era costumbre vender platitos de barro con manjar negro en los que máximo había una cucharada de dulce.

### **Ingredientes:**

3 litros de leche  
2 libras de panela  
1 pedazo de canela  
4 onzas de harina de arroz

### **Preparación:**

En una paila, hervir la leche con la canela; luego agregar la panela en pedazos y, en caso de que la leche se cuaje, se licúa y se vuelve al fuego. Se deja que espese un poco, se agrega la harina de arroz; se mueve constantemente y se retira del fuego cuando al mover se ve el asiento de la paila.

# ***MANZANITAS***

## **Ingredientes:**

1 libra de costras  
3 litros de leche  
6 libras de azúcar  
1 pedazo de canela  
1 cucharada de clavo molido  
6 yemas de huevo

## **Preparación:**

Con anticipación se remojan las costras en leche suficiente. Luego se pone en una paila al fuego, con el resto de la leche, la canela, el clavo de olor molido y el azúcar. Se hace el dulce moviendo constantemente hasta que adquiera punto de bolita blanda.

Se retira del fuego y se bate fuertemente al mismo tiempo que se van agregando las yemas de huevo.

Se elaboran las manzanitas al día siguiente. Se coloca un clavo de olor en el extremo de cada una de ellas. Se les da un toque de pintura con un pincel para lo cual se utilizan vegetales.

Receta de la costra ver en Alfajores.

## *MASA DE NUECES*

### **Ingredientes:**

1 libra de nueces molidas  
1 y 1/2 libras de azúcar  
1 cucharada de glucosa  
1 copa de coñac  
1 cucharada de limón  
1 taza de agua

### **Preparación:**

En una cacerola se pone el azúcar con la taza de agua y la glucosa. Se deja hervir hasta que adquiera punto de bolita dura. Se retira del fuego y agrega la copa de coñac, la harina de nuez, el limón y se bate fuerte hasta que se enfríe y se pueda amasar con las manos.

Con esta masita se pueden elaborar las nueces o también se puede extender en una superficie engrasada para luego cortar en la forma que se desee.

## *NARANJAS*

### **Ingredientes:**

3 naranjas en ralladura  
2 tazas de jugo de naranjilla

3 libras de azúcar  
1 y 1/2 libras de zanahoria amarilla  
1 y 1/2 tazas de agua

### **Preparación:**

Se pela y ralla la zanahoria y se lava hasta que el agua salga limpia.

En una paila se pone al fuego el agua, el azúcar, la zanahoria y el jugo de naranjilla. Se deja que espese moviendo constantemente hasta que adquiere punto de bolita blanda; entonces se agrega la ralladura de las naranjas. Se retira del fuego y bate fuertemente. Si es necesario se pasa esta masa por el molino. Al siguiente día se elaboran las naranjitas de 1 y 1/2 centímetros de diámetro.

## ***NOGADA***

### **Ingredientes:**

200 nogales  
3 libras de panela  
2 huevos  
1 libra de harina de cebada -máchica-  
3 tazas de agua

## **Preparación:**

Se hace miel con la panela y las tres tazas de agua y se deja que espese hasta que coja punto de bolita dura. Inmediatamente se bate y al mismo tiempo se incorporan el nogal y los huevos.

Por último, en una mesa se extiende la mitad de la harina de cebada -máchica-. Se extiende la miel sobre la que se espolvorea la otra mitad de la máchica y se aplasta con las manos hasta que queden de 1 y 1/2 centímetros de alto. Al fin se corta con un cuchillo en forma de cocadas.

## ***PAN DE LECHE***

### **Ingredientes:**

- 4 tazas de leche
- 1 y 1/2 libras de azúcar
- 1 cucharada de anís
- 4 huevos
- 1 cucharada de bicarbonato
- 1/2 cucharada de amoníaco
- 4 onzas de manteca de chancho
- 3 libras de harina de maíz blanco, más o menos

### **Preparación:**

Se hierva la leche con el anís y luego se agrega el azúcar y la manteca. Cuando está bastante tibio se incorporan los huevos, el

bicarbonato, el amoníaco y, poco a poco, la harina de maíz. Se amasa hasta que la consistencia quede seca, grumosa. Se toma la masa por cucharaditas pequeñas y se colocan separadas unas de otras en latas de hornear. Se deja reposar 10 minutos y se lleva al horno moderado de 225 grados de temperatura hasta que se doren.

Resultan 100 panecillos.

## ***PAN DE LECHE DE SAL***

### **Ingredientes:**

4 tazas de leche  
1 cucharada de anís  
2 cucharadas de azúcar  
2 cucharaditas de sal  
4 huevos  
1 libra de harina de trigo  
4 onzas de manteca o mantequilla  
2 libras, más o menos, de harina de maíz blanco  
1/2 cucharadita de amoníaco  
1 cucharada de bicarbonato

### **Preparación:**

Se hierve la leche con el anís y se deja entibiar. Luego se mezcla con los huevos, la sal, el azúcar, la manteca, la harina de

trigo, el bicarbonato, el amoníaco y, por último, la harina de maíz, hasta que adquiera consistencia como masa de tamal, bastante seca.

Se toma por cucharaditas y se coloca en latas y luego se lleva al horno de temperatura moderada de 225 grados.

## ***PAN DE VIENTO***

### **Ingredientes:**

10 huevos  
1 libra de harina de trigo flor  
4 onzas de manteca de chanco  
1 libra de azúcar para enconfitar

### **Preparación:**

Se baten los huevos. Se agrega la harina. Aparte se deshace la manteca y se pone a la preparación anterior. Se trabaja fuerte. La consistencia es muy espesa. Si la masa resulta muy floja, se puede agregar un poquito más de harina.

Se acomodan en forma de tortillas pequeñas sobre las latas, separadas unas de otras y luego se pone al horno muy lento de 200 grados de temperatura.

Cuando se saca del horno se enconfitan, para lo cual se hace miel de enconfitar con las dos libras de azúcar.

## ***PLANCHADOS DE LECHE***

### **Ingredientes:**

3 litros de leche  
3 libras de azúcar  
3 onzas de harina de maíz  
1 cucharada de mantequilla  
canela  
vainilla

### **Preparación:**

En una paila se pone la leche menos 2 tazas, con el azúcar y un pedazo de canela. Se lleva al fuego hasta que hierva.

Aparte se mezclan las 2 tazas restantes de leche con la harina de maíz y se incorpora a la preparación anterior, igual que la mantequilla y 6 gotas de vainilla.

Se cocina en fuego lento sin dejar de mover hasta que espese y se vea el fondo de la paila.

Se retira del fuego y se bate fuerte hasta que blanquee. Por último, se vacía en una fuente tendida y cuando se enfría se corta en forma de rectángulos de 2 cm. de largo por 6 cm. de ancho. Se retira del lugar luego de 1 ó 2 días.

## ***PLANCHADOS DE PANELA***

### **Ingredientes:**

2 libras de panela  
2 tazas de agua  
1/2 libra de maní tostado o nogal  
1 cucharadita de anís  
1 huevo  
1 hoja de higo

### **Preparación:**

Se cocina la panela rota en pedazos pequeños con las dos tazas de agua, el anís y la hoja de higo, hasta que llegue a tener consistencia de bolita blanda. Luego se retira del fuego batiendo fuerte; se agregan el huevo y el maní. Se vacía en una superficie engrasada, se extiende con un bolillo también engrasado hasta que quede de 1 centímetro de espesor. Por último se corta en rectángulos pequeños.

## ***PUCA ÑAHUIS O ROSADAS***

### **Ingredientes:**

1 libra de azúcar  
1/2 libra de manteca de chanco

3 libras, más o menos, de harina de maíz zapón  
5 huevos  
1 cucharada de amoníaco  
1/2 cucharadita de vegetal rojo  
1/2 cucharadita de esencia de vainilla

### **Preparación:**

Se bate la manteca con el azúcar. Aparte se baten -como para rompopo- los huevos. Se agrega la esencia de vainilla y se incorpora a la preparación anterior. Luego se mezcla con el amoníaco, el colorante vegetal y la harina de maíz, poco a poco, hasta que se forme una masa suave.

Se hacen bolitas y se aplastan un poco. Se colocan en latas y se llevan al horno de temperatura moderada, 225 grados.

## ***QUESADILLAS***

### **Condumio:**

14 yemas  
1 libra de queso mantecoso  
1 libra de azúcar  
1/2 libra de almidón (es mejor almidón de papa)

### **Preparación:**

Con anticipación se prepara el queso desaguándolo por un

día, para lo que se cambia de agua tres veces. Luego se prensa para eliminar todo el líquido, por último se muele y agrega sal suficiente. También se puede utilizar queso cremoso, pero habría que prensar a fin de que quede completamente seco; y si el quesillo resultara completamente seco, también se prensará para molerlo después.

Una vez que está listo el quesillo, se baten las yemas como para rompopé. Se agrega el azúcar y continúa batiendo fuerte. Luego se incorpora el almidón cernido y por último el quesillo molido.

### **Tela o masa base:**

#### **Ingredientes:**

1 libra de harina de trigo  
6 onzas de mantequilla o manteca de chancho  
1 cucharadita de sal  
1 cucharada de azúcar  
2 cucharadas de limón  
1 cucharadita de polvo de hornear  
agua suficiente

#### **Preparación:**

En media taza de agua fría poner la sal, el azúcar y el limón; agregar la manteca o mantequilla, el polvo de hornear y la harina. Si resulta la masa dura, se suaviza con agua fría suficiente.

## **Forma de armar las quesadillas:**

Se extiende la masa base en la forma más fina posible, como un papel. Luego se cortan círculos con un molde del tamaño que se desee, puede ser hasta de 12 centímetros de diámetro o más pequeños. En el centro se coloca con una cuchara el condumio y se dobla la masa en cinco partes, para lo cual se moja ligeramente los bordes y se forman pentágonos.

Se coloca en latas sobre papel y se lleva al horno de temperatura moderada de 225 grados.

Cuando se sacan del horno se les espolvorea con azúcar impalpable.

## ***QUESADILLAS DE PAPA***

### **Ingredientes para el condumio:**

- 3 libras de papas cocidas al vapor
- 8 yemas de huevo
- 1 libra de azúcar impalpable
- 2 onzas de mantequilla
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 12 onzas de queso cremoso, bien seco y molido
- 1 cucharadita de polvo de hornear

## **Preparación:**

Batir las yemas de una en una, con cuchara de madera, agregando poco a poco el azúcar y la mantequilla. Cuando la preparación está cremosa, incorporar poco a poco el queso, mientras se bate fuerte. Al último, mezclar con las papas molidas, la esencia de vainilla y el polvo de hornear. Mezclar todo perfectamente bien, hasta que la preparación quede espumosa y consistente.

## ***MASA BASE***

### **Ingredientes:**

1 libra de harina de trigo  
3 onzas de mantequilla  
1/2 cucharadita de sal  
1 cucharadita de azúcar  
1 cucharada de jugo de limón  
1 cucharadita de polvo de hornear  
agua fría suficiente

### **Preparación:**

Hacer una masa suave con los ingredientes anotados. El agua debe ponerse poco a poco, lo necesario hasta que tenga consistencia. Extender la masa muy fina, cortar en redondeles, más o menos de 5 cm. de diámetro; poner en el centro una cucharadita de condumio y doblar la masa hacia adentro en cinco partes.

Llevar al horno moderado y cuando estén un poquito doradas, retirarlas, dejar enfriar y espolvorear azúcar impalpable.

## *QUESITOS*

### **Ingredientes:**

1 litro de leche  
1 cucharada de mantequilla  
3 onzas de harina de arroz  
1 libra 4 onzas de azúcar  
1 pedazo de canela  
hostias suficientes

### **Preparación:**

Se pone en una paila la leche. Se lleva al fuego con la canela, la mantequilla y el azúcar y se deja que se cocine un poco.

Aparte, cocinar la harina de arroz en agua suficiente. Se mezcla con la preparación anterior moviendo constantemente, en fuego lento hasta que se vea el fondo del recipiente.

Retirar del fuego y batir fuertemente. Cuando está completamente frío, se pone entre dos hostias de tal manera que den el aspecto de quesitos pequeños. Por último, se los revuelca en azúcar impalpable.

## ***ROSCA ENCONFITADA***

### **Ingredientes:**

1 libra de harina de trigo flor  
1/2 libra de manteca de chanco  
12 huevos  
1 litro de agua  
2 libras de azúcar para enconfitar

### **Preparación:**

En una paila al fuego se coloca el agua y la manteca y cuando hierve se vacía toda la harina, se hace una masa y se cocina unos cinco minutos.

Se retira del fuego y se pasa a una batea y cuando la masa se enfría, se agregan los huevos de uno en uno, restregando fuerte hasta formar una mezcla bastante suelta, la misma que se pone en una manga de repostería y se forman roscas directamente sobre las latas. Luego se llevan al horno de temperatura suave, de 200 grados, hasta que se doren.

Cuando se sacan del horno se las enconfita, para lo cual se hace miel de enconfitar con las 2 libras de azúcar.

## ***ROSCA DE YEMA***

Para 120 roscas

### **Ingredientes:**

- 10 huevos
- 20 yemas
- 1/2 libra de azúcar
- 1/2 libra de manteca
- 1/2 taza de aguardiente
- 1 cucharada de anís
- 3 libras de harina flor, más o menos
- 2 cucharadas de ajonjolí
- 1 huevo para abrillantar

### **Preparación:**

Se baten las claras y agregan poco a poco todas las yemas, el azúcar, aguardiente, anís, ajonjolí y la manteca. Se entrevera todo y, por último, se incorpora poco a poco la harina, hasta que se forme una masa pegajosa. Entonces, se trabaja muy fuerte hasta que se torne manejable y muy suave.

Para formar las roscas se procede a dividir la masa en cordones de 1 y 1/2 cm. de espesor por 10 cm. de largo. Cuando se han formado todas las roscas, se pone al fuego una paila con agua suficiente y cuando está en ebullición se colocan poco a poco y se las retira con un cernidor, cuando rebalsan. Se les pasa a un cedazo y cuando están sin agua se las acomoda en una mesa sobre un mantel. Al siguiente día se colocan en las latas y se las pinta con

el huevo batido. Por último se llevan al horno lento de 200 grados, hasta que se doren.

Nunca se llevan al horno el mismo día.

## *ROSQUITAS CUSINGAS*

### **Ingredientes:**

1 y 1/2 libras de harina de trigo  
6 onzas de azúcar  
1 cucharada de manteca de chancho  
2 huevos  
1 onza de amoníaco  
2 tazas de leche fría, más o menos

### **Preparación:**

Mezclar la harina con los huevos, manteca, azúcar y el amoníaco. Poner poco a poco la leche, mientras se trabaja la masa hasta que adquiera consistencia suave y manejable.

Extender la masa y cortar tiritas a las que se les da forma de cordones con las manos. Por último, cortar estos cordones del tamaño deseado y formar rosquitas; colocarlas en latas de hornear, un tanto separadas por cuanto crecen, y llevar al horno de temperatura moderada, como para hacer caque. Retirar cuando están doraditas, dejar que enfríen para enconfitarlas.

## ***ALMIBAR***

### **Ingredientes:**

2 libras de azúcar  
2 tazas de agua  
1 cucharada de glucosa

### **Preparación:**

Poner al fuego el agua con el azúcar; mientras hierve agregar la glucosa, cocer hasta que la miel tenga consistencia de bolita muy blanda. Comprobar sacando un poco en un plato y si al batir blanquea, está listo para enconfitar.

Si la miel se azucara pronto, agregar agua y llevar nuevamente al fuego.

## ***SUSPIROS DE MONJA***

### **Ingredientes:**

7 claras de huevo  
1 libra de azúcar  
1 cucharada de jugo de limón  
vegetales de colores

## **Preparación:**

Se dejan reposar las claras de 3 a 5 días al ambiente. Luego se mezclan con el azúcar. Se bate fuertemente hasta que tome consistencia. Cuando la cantidad es mayor se bate rápidamente con las manos hasta que tome consistencia muy espesa. Por último se agrega limón.

Se puede dividir la preparación para hacer de colores, agregando en cada parte vegetales que pueden ser amarillo, rojo, verde, etc., o también un poco de cocoa para el color ligeramente café. Se coloca papel de estraza sobre las latas de horno. Sobre esto se ponen pequeñas porciones de la preparación y se llevan al horno muy lento de 200°.

## ***TURRON DE ALICANTE***

### **Ingredientes:**

1/2 libra de miel de abejas  
1 libra de azúcar  
1 libra de almendras, nueces o nogales  
2 claras de huevo  
1/2 cucharita de gelatina sin sabor  
hostias suficientes

## **Preparación:**

Batir las claras de huevo a punto de nieve y poner la media cucharita de gelatina.

Llevar al fuego el azúcar con una taza de agua, cocinar hasta que adquiera punto de bolita. Agregar la miel de abejas y continuar la cocción hasta que adquiera la consistencia, de caramelo quebradizo.

Poner de inmediato esta miel sobre las claras batidas, mientras continúa el batido fuerte e incorporar las almendras, nueces o nogales picados. En una fuente hacer una capa con hostias, vaciar sobre ésta la preparación; extender hasta una altura de uno o dos centímetros y cubrir con otra capa de hostias.

Cuando la preparación esté fría conrtar en pedazos del tamaño deseado.

### **Consistencia de la miel:**

Para comprobar el punto de la miel poner un poco de ésta en una taza de agua fría y manipular.

### **Punto de bolita:**

Al contacto con el agua fría se recoge en forma de bolita

**Punto de melcocha:**

**Al contacto con el agua fría se endurece y quiebra.**