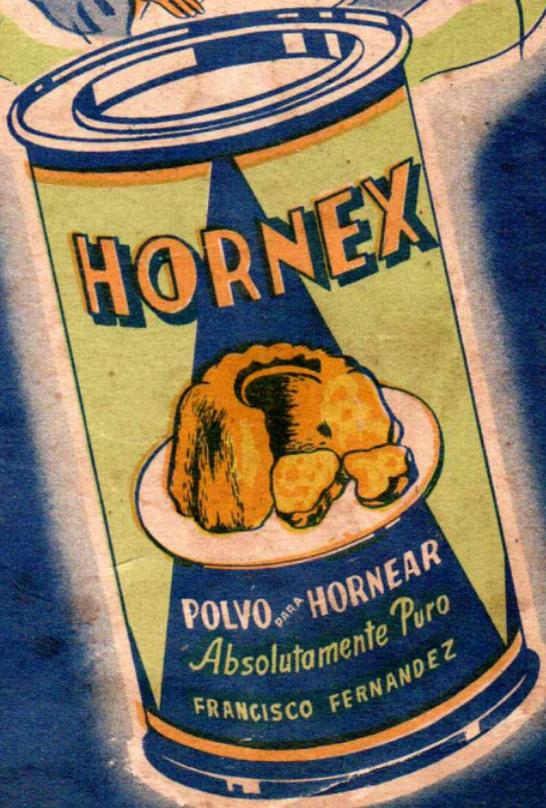


RECETARIO





G A R A N T I A

ANALISIS MUNICIPAL 444968

Garantizo que HORNEX es la mejor levadura para la confección de: Pan casero, pan dulce, pan de boniato, brasilero y en general cualquier producto alimenticio que debe elevarse la masa y también que HORNEX es absolutamente puro y no contiene ninguna sustancia nociva.

NO OLVIDE

- Que conviene tener siempre a mano los ingredientes que va a usar y que deben ser siempre de primera calidad; porque resultan siempre más económicos.
- Si hornea por primera vez, comience por las recetas más sencillas; sin adornos ni muchos rellenos.
- Cuando utilice huevos, prefiera siempre los más frescos. Si los tiene en la heladera sáquelos con anticipación. De esta manera son más esponjosos al batirlos.
- Cuando utilice leche para repostería, debe ser fría --cruda o cocida-- salvo indicación especial.
- Es conveniente cernir la harina antes de utilizarla. Cualquier tamiz es apropiado.
- Para sustituir al cortapastas, puede utilizarse un tarro con bordes afilados. Para que despegue más fácil la masa practíquesele unos agujeros en la parte superior.

Recuerde: **HORNEX** nunca falla

Mida exactamente los ingredientes a utilizar y **HORNEX** hará lo demás.

Cada cosa en su lugar y... también un lugar para **HORNEX**.

FRANCISCO FERNANDEZ
Camino Ariel 4639 Tel. 22.49.88

EQUIVALENCIAS APROXIMADAS DE PESOS Y MEDIDAS

(taza $\frac{1}{4}$ lt.)

1 taza de azúcar molido (al ras) ..	225 gramos
1 taza de azúcar impalpable (al ras)	170 "
1 taza de harina de trigo (al ras) ..	130 "
1 cucharada de azúcar	20 "
1 cucharada de harina	15 "

NOTA IMPORTANTE. — Para que no haya lugar a dudas en las medidas, verifique con su balanza o en la de su proveedor, el peso que contiene la taza que usa corrientemente en su casa. Lléndola con los ingredientes especificados.



CINCO MOTIVOS PUEDEN SER EL FRACASO DE SU REPOSTERIA

PRIMERO: No haber usado el polvo para hornear HORNEX.

SEGUNDO: Cuando una torta queda seca, es por tener poca manteca o demasiada harina.

TERCERO: Cuando una torta queda pesada y algo gomosa es por demasiada azúcar o por muy poco polvo HORNEX.

CUARTO: Cuando la torta queda con un color desigual, es por haberla horneado muy rápidamente o por haber mezclado mal los ingredientes.

QUINTO: La demasia de azúcar o el horno lento, hacen que la corteza de la torta aparezca vetada, quebradiza y se desmorone.



Torta Salud (sin manteca)

Se tamizan 1 y $\frac{1}{2}$ tazas de harina con 1 y $\frac{1}{2}$ cucharaditas de polvo HORNEX. Aparte se baten 3 yemas con 1 y $\frac{1}{2}$ tazas de azúcar y también por separado se baten 3 claras a nieve. Se mezcla todo y se le añade 6 cucharadas de agua fría y la ralladura de 1 limón. Se bate todo junto, se coloca en un molde enharinado y se lleva a horno moderado hasta que se dore.

Torta de Chocolate

Se baten 8 yemas de huevo con una taza grande de azúcar flor, y otra taza del mismo tamaño de harina; cuando están bien unidas, se les echa 1 cucharadita de polvo HORNEX, 250 grs. de manteca y 250 grs. de chocolate rallado; se une todo y se le agregan las claras batidas a nieve. Se vierte en molde enmantecado y enharinado y se pone a un horno moderado.

Torta de Maíz

Se mezclan bien al través de un cernidor, 1 taza de harina de maíz, 1 taza de harina, 4 cucharaditas de polvo HORNEX, 3 cucharadas de azúcar y 1 cucharadita de sal. A todo esto, se les agrega 1 ½ taza de leche, 2 cucharadas al ras de manteca derretida y un huevo batido. Se bate todo muy bien, y se vierte todo en un molde previamente enmantecado. Se cuece en horno durante 25 minutos.

Torta Esponjosa

Se hierva media taza de agua con 1 taza de azúcar, sin revolver hasta que se forme un jarabe. Cuando este jarabe esté a punto, se vierte sobre 3 claras ya muy batidas previamente, y se continúa batiendo bien hasta que la mezcla esté fría. Aparte, se tamizan y mezclan una taza de harina, ½ cucharadita de sal, 2 cucharaditas de polvo HORNEX y se baten 3 yemas hasta que estén espesas, de a poco y alternativamente se añade la mezcla de la harina y las yemas a la mezcla de las claras de huevo. Una vez mezclado se le añade 1 cucharadita de extracto de vainilla y 2 cucharadas de agua fría, revolviendo todo ligeramente. Se coloca la masa en un molde sin engrasar y se cuece en horno de temperatura media, durante 1 hora.



Torta de Anís

Se batan 4 yemas con 8 cucharadas de azúcar hasta que estén bien espesas. Se le agrega 1 taza de leche, 4 tazas de harina mezclada, con 3 cucharaditas de polvo HORNEX, 1 cucharadita de anís en grano y 2 cucharadas de manteca derretida. Se cocina en molde enmantecado a temperatura moderada. Se cubre con un baño hecho con azúcar y esencia de anís.

Torta Relámpago para Té

Se bate todo muy bien hasta que esté bien unido, 2 huevos, 50 grs. de manteca, 200 grs. de azúcar y la ralladura de 1 limón. Después se le añade 1 y $\frac{1}{2}$ taza de harina mezclada con 2 cucharaditas de polvo HORNEX. Si queda la pasta demasiado dura se le añade un poquito de leche. Se pone a horno moderado en molde enmantecado.

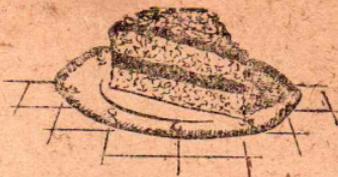
Torta Blanca

Se baten 125 gramos de manteca con 1 taza de azúcar flor; se le agrega esencia de vainilla o ralladura de limón, las 2/3 partes de una taza de leche, una taza y media de harina, mezclada con 2 cucharaditas de polvo HORNEX y claras batidas a nieve. Se vierte la preparación en molde enmantecado y se pone en horno suave durante 1 hora.

Torta Cora

2 cucharadas de manteca, 2 huevos, 2 tazas de azúcar, 3 tazas de harina, 1 taza de leche, 2 cucharadita de polvo HORNEX, anís en grano o ralladura de limón.

Se bate muy bien la manteca con el azúcar. Una vez hecho esto se agregan las yemas, volviéndolo a unir. Después se pone la leche y enseguida la harina, bien cernida, con el polvo HORNEX. Una vez que está bien unida se le pone el anís o el limón y por último las dos claras batidas a nieve. Se coloca la mezcla en una budinera grande bien untada con manteca y polvoreada con harina y se pone en un horno caliente. Cuando está casi pronta se unta con huevo batido y se polvorea con azúcar. Para verificar si está pronta se le pincha con una pajita. Si ésta sale seca la torta está pronta para servir.



Torta de Fruta

Medio kilo de harina, 3 cucharadas de azúcar, una pizca de sal fina, 2½ cucharaditas de polvo HORNEX, 2 yemas, 3 cucharadas de manteca.

Se colocan en la tabla, después de pasarlos bien por el cernidor, la harina, el azúcar, la sal y el polvo HORNEX. Luego se pone en el centro de esto las yemas con la manteca o la grasa. Se une todo perfectamente y se le agrega un poquito de leche, tanto como para formar una masa blanda. Se amasa la mezcla un ratito y luego se le estira con el palote, forrando con esto un molde previamente untado con manteca. Después se rellena con cualquier mermelada y se cubre con tiritas de masa formando cuadrados. Se coloca en horno caliente y se le deja más o menos media hora.

Torta de Nuez

Se bate muy bien ½ taza de manteca con 1 ½ de azúcar; luego se le añaden 3 huevos, y una vez esto bien mezclado, se le agrega ½ taza de leche, 2 ½ tazas de harina cernida con 2 cucharaditas de polvo HORNEX, y por último 1 taza de nueces peladas. Se forra un molde con papel blanco y se echa la preparación, que va a horno fuerte durante 1 hora. Si se quema, se tapará con un papel enmantecado.

A esta torta puede agregársele dulces secos y pasas, quedando entonces como budín inglés.

Torta de Manteca

Se bate 100 gramos de manteca con 250 gramos de azúcar, echándola en forma de lluvia y batiendo siempre; se le añade 3 huevos, uno a uno, mezclando después de cada adición y 1 cucharadita de esencia de vainilla. Se tamizan 250 gramos de harina con 2 cucharaditas de polvo HORNEX y una pizca de sal y se agrega a la preparación anterior, alternando con $\frac{1}{4}$ de taza de leche. Se coloca en un molde redondo enmantecado y se hace cocinar al horno, con temperatura suave, por espacio de casi 1 hora.

Torta Adelina

Se ablanda el contenido de un paquete de 50 gramos de manteca, y de a poco se le van añadiendo 1 taza de azúcar, 1 huevo batido y una cucharadita de extracto de vainilla o ralladura de limón o naranja. Aparte se tamizan y mezclan 2 tazas de harina, 3 cucharaditas de polvo HORNEX y $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal y se agrega a la preparación anterior con 1 taza de leche. Se coloca esta masa en un molde enmantecado y se cuece en horno a temperatura moderada.



Torta de Canela

Se bate, hasta ablandar, 125 gramos de manteca y se le agrega 200 gramos de azúcar, poco a poco, batiendo hasta que esté cremoso. Se echan 2 huevos de uno a uno, batiendo bien después de añadir cada huevo. Aparte se tamizan juntos $\frac{1}{4}$ kilo de harina, 3 cucharaditas de polvo HORNEX y 1 cucharadita de canela, y se agregan a la anterior preparación, alternando con $\frac{1}{2}$ taza de leche. Se cuece en un molde enmantecado y enharinado, a horno moderado, durante 1 hora. Una vez fría, se corta en capas y se rellena, cubriéndola totalmente con crema de manteca.

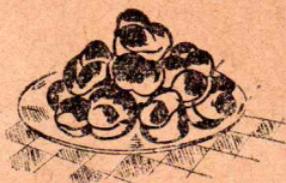
Torta de Coco

Se bate 200 gramos de manteca con 200 gramos de azúcar, hasta que esté cremoso, luego se le agregan 4 huevos, batiendo después de cada uno, 150 gramos de coco rallado. Se tamiza 250 gramos de harina con 4 cucharaditas de polvo HORNEX, agregando a la preparación anterior, alternando con $\frac{1}{2}$ taza de leche a la cual se le habrá mezclado 1 cucharadita de esencia de vainilla, continuando el batido hasta terminar con los elementos. Se vierte en un molde redondo, previamente enmantecado y espolvoreado con harina y se lleva al horno de temperatura suave por espacio de una hora y cuarto. Cuando esté cocida se retira dejándola enfriar. Por fin se baña la torta con glacé y se adorna con coco rallado.

Torta Deliciosa

Se forra un molde enmantecado con papel grueso, enmantecado también. Se bate junto 1¼ kilo de manteca con 180 gramos de azúcar, se le añade ¼ kilo de pasas sultanas, ¼ kilo de pasas corinto, 180 grs. de cáscara confitada, cortada chica y las yemas de 4 huevos, ligeramente batidas. Se mezcla todo bien y por último se le agregan las claras batidas a nieve, alternando con cucharadas de harina (300 gramos mezclados con 3 cucharaditas de HORNEX), pasada por tamiz. Se bate tres o cuatro minutos más y se llena el molde en sus tres cuartas partes. Se cocina al horno, de 2 horas y media a 3 horas.

Al principio horno más fuerte, luego se reduce el calor. Durante la primera hora se cubre la torta con un papel enmantecado. Se deja enfriar gradualmente en un sitio templado y al otro día se le quita toda aspereza que tenga en la parte de arriba. Luego se procede a decorarla. Mezclar ¼ kilo de almendras bien pisadas, 120 gramos de azúcar molida y 120 gramos de azúcar impalpable y se le agrega un huevo batido y se trabaja hasta que esté bien unido. Se pone una capa de esto en la parte superior de la torta y se deja endurecer. Se decora con cerezas confitadas cortadas, y pedacitos de dulce seco.



Bizcochitos Vainilla

Batir 3 huevos enteros con 100 gramos de azúcar molido, entibiando la preparación al baño María. Retirar y seguir batiendo hasta que esté bien espumosa; añadirle entonces 130 gramos de harina mezclada con 2 cucharaditas de polvo HORNEX, poco a poco, mientras se va mezclando suavemente. Agregarle 1 cucharadita de esencia de vainilla, colocar la preparación en una manga con boquilla lisa y en un molde a propósito enmantecado y enharinado hacer las vainillas. Espolvorearlas por encima con azúcar molida y cocinarlas en horno de temperatura moderada.

Bizcochitos Hornex

Poner en una fuente de loza honda, 6 cucharadas de azúcar con 4 de manteca y batir hasta que esté cremoso, agregándole después (de a uno) 2 huevos. Seguir batiendo, agregarle $\frac{1}{2}$ taza de leche, 4 cucharadas de maizena, 7 cucharadas de harina, 2 cucharaditas de polvo HORNEX y 1 pizca de sal fina y ralladura de limón. Unir todo bien y colocar esta preparación en moldes, tipo quimbos, enmantecados. Hornearlos a bastante temperatura, sacarlos y espolvorearlos con azúcar, preferentemente impalpable.

Bizcochitos "Del Don"

5 huevos, 24 cucharadas de harina bien llenas, 2 cucharadas de manteca, 3 cucharaditas de polvo HORNEX y 6 cucharaditas de azúcar.

Se hace una masa blanda y con ella se hacen bollitos o rosquitas. Se pone al horno caliente durante 15 minutos con la asadera polvoreada de harina.

Bizcochitos Jorgito

Se limpian bien 120 gramos de pasas corinto, se lavan y se secan. Se mezcla 220 gramos de harina con 3 cucharadas de polvo HORNEX y se pasa por el tamiz. Se mezcla 120 gramos de manteca con la harina, luego 100 gramos de azúcar y las pasas. Se bate 1 huevo y se agrega a los ingredientes secos y por último, un poquito de leche si se necesita. Se mezcla todo muy bien y se bate. Se enmanteca una lata de horno. Se van poniendo los montoncitos de la pasta en ella y se le forma una superficie irregular con un tenedor. Se cocinan en horno caliente de 15 a 20 minutos.

La pasta tiene que ser firme, de manera que se sostenga al ponerla en la lata.



Bollitos Raquelita

Se bate 1 taza de manteca con 2 tazas de azúcar, se le incorpora 3 yemas de huevo y 1 taza de leche, alternando con 2 tazas de harina mezclada con 2 cucharaditas de polvo HORNEX y una taza de maizena. Por último se le añade 3 claras batidas a punto de nieve. Se vierte la preparación en moldecitos individuales untados con manteca. Se hacen cocinar en horno bien caliente durante 20 minutos.

Biscochitos Almendrados

Batir con una cuchara de madera 100 gramos de manteca con 100 gramos de azúcar molido hasta que esté bien cremosa la preparación, agregarle uno por uno 2 huevos enteros y continuar batiendo, añadirle después 7 cucharadas colmadas de harina, 2 cucharaditas de polvo HORNEX y 2 cucharadas de almendras picadas. Mezclar moviendo suavemente y colocar en moldecitos chicos enmantecados y enharinados. Cocinarlos en horno a temperatura moderada.

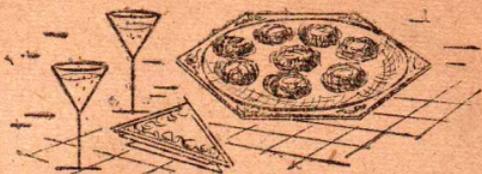
Bollitos para el Té

Poner en la mesa en forma de corona 400 grs. de harina, en el medio 150 grs. de manteca, 1 huevo entero y una yema, 2 cucharadas de azúcar molida, 1 cucharadita de esencia de vainilla y media taza de leche; encima de la harina, tres cucharaditas llenas de polvo HORNEX.

Unir primeramente los ingredientes del medio, mezclarlos luego con la harina y el polvo HORNEX y formar una masa sin trabajarla mucho, alisarla, estirla con el palote, dejándola del espesor de 2 centímetros y cortarla con unos moldecitos ovalados. Acomodarlos en una chapa, dejarlos reposar 10 minutos, y pintarlos con huevo batido. Cocinarlos en horno de temperatura regular.

Scones con huevo

Se tamizan juntos sobre la mesa 1 y 2/3 tazas de harina, 3 cucharaditas de polvo HORNEX, 1/2 cucharadita de sal y 4 cucharadas de azúcar. Se agregan 50 gramos de manteca, mezclando bien con un tenedor. Se hace un hueco en el centro, en el que se ponen 3 yemas y 2 1/2 cucharadas de leche y se une todo, también con un tenedor. Se alisa ligeramente con las manos y se estira, dándole un espesor de 2 centímetros. Se cortan los scones con un cortapastas y se colocan sobre una chapa enmantecada. Se pintan con yema y se cuecen a horno muy caliente hasta dorarse.



Alfajores

250 gramos de maizena, 250 gramos de harina, 250 gramos de azúcar impalpable, 175 gramos de manteca 20 gramos de polvo HORNEX y 2 huevos. Se tamizan bien los ingredientes secos, se les echa los huevos enteros, y la manteca, se une sin batir mucho, después se estira con el palote, se cortan los alfajorcitos y se ponen al horno en asadera de lata, enmantecada.

Se sacan y se unen de a dos, con dulce de leche. A la masa se le puede echar una copita de oporto.

Barquillos

Se tamizan y mezclan 2 tazas de harina, 4 cucharaditas de polvo HORNEX, y $\frac{3}{4}$ de cucharadita de sal. Aparte se mezclan 2 yemas de huevos con 1 y $\frac{3}{4}$ tazas de leche y una cucharada de manteca, y se añade esto a la preparación anterior, mezclando todo muy bien junto con dos claras batidas por separado. Se lleva a horno moderado en molde de forma de barquillo, hasta que se haya tostado uno de los lados. Entonces se da vuelta y se tuesta al oro. Se sirven calientes, con manteca, miel o dulce.

Postre Hornex de Chocolate, Vainilla o Caramelo

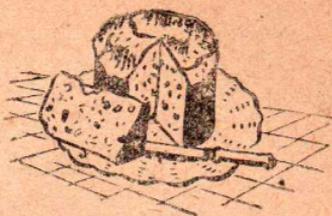
1 paquete de Postre HORNEX de Chocolate, Vainilla o Caramelo, 2 tazas de leche ($\frac{1}{2}$ litro).

Se pone el Postre HORNEX en una cacerola y se le agrega la leche, poco a poco, revolviendo bien para que la preparación no forme grumos. Se cuece a fuego lento hasta que empiece a hervir. Se retira, y se vierte en moldes de loza o cristal, previamente introducidos en agua fría. Se deja enfriar. Se obtienen de 4 a 6 porciones.

Si se desea un postre de menos consistencia, debe usarse más leche. Un postre más espeso requiere menos leche.

Bizcochuelo de leche (sin manteca)

Se baten 2 yemas hasta espesarlas y se les añade $\frac{1}{2}$ taza de azúcar y sin dejar de batir se agregan 6 cucharadas de leche caliente, otra $\frac{1}{2}$ taza de azúcar y 2 claras batidas a nieve. Hecho esto se tamizan $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal, $1\frac{1}{2}$ cucharaditas de polvo HORNEX, 1 cucharada de ralladura de limón o naranja y 1 taza de harina, agregando todo a la preparación anterior. Se coloca en un molde enharinado o enmantecado y se cuece a horno moderado 25 minutos.



Pan Dulce

1 kilo harina, 2 cucharadas de levadura especial HORNEX, $\frac{1}{2}$ taza de agua, $\frac{1}{4}$ kilo manteca, 2 huevos enteros, 2 yemas, 1 taza de azúcar, 1 cucharada de agua de azahar, 1 copita de cognac $\frac{1}{2}$ taza de leche, 1 cucharadita sal fina, $\frac{1}{2}$ taza de fruta abri-llantada cortada, $\frac{3}{4}$ taza de pasas, $\frac{1}{2}$ taza de almendras y avellanas peladas y cortadas, 50 grs. piñones, nueces, 1 cucharadita de anís en grano, 1 yema para pintar.

Poner en forma de corona sobre la mesa la harina, mezclarle muy bien la levadura en el centro colocar la manteca, los huevos y las yemas batidas con el azúcar, el agua de azahar y el cognac. Unir bien todos los ingredientes del centro, ir mezclando con la harina, agregándole también la leche tibia en la que se ha disuelto la sal, formar una masa ni muy blanda ni muy consistente y trabajarla bien hasta que quede lisa y suave. Abrirla ya a este punto, y agregarle las frutas mencionadas, seguir amasando para que la fruta quede bien distribuída.

Se forman bollos que se acomodan sobre chapas enmantecadas y enharinadas se le marcan dos profundos cortes en cruz, se pinta con yema y se rocian con manteca derretida.

Se cuecen a horno lento durante 1 hora y 15 minutos.

Pasteles Rayos

500 gramos de harina, 3 cucharaditas de polvo HORNEX, 2 cucharadas de azúcar, $\frac{1}{2}$ de sal fina, 200 gramos de grasa o manteca derretida, 1 taza de leche, 1 yema y 1 huevo.

Cernir con la harina el polvo HORNEX, la sal fina y el azúcar. Formar un hueco, mezclando la leche batida con la yema y con la grasa. Revolver bien y unir todo. Luego se sacan pedazos de la masa, se estiran y se cortan en redondeles, que se rellenan con verdura o dulce. Se lleva a horno caliente y cuando empieza a subir se pinta con huevo batido y una vez pronto se espolvorean con azúcar.

Pastel de Manzana

Se tamizan y mezclan bien 1 $\frac{1}{2}$ tazas de harina y 3 cucharadas de polvo HORNEX y $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal y se une a esta preparación 2 cucharadas (al ras) de manteca. Se añade después $\frac{1}{2}$ taza de leche y se mezcla todo bien. Se coloca la masa que resulte sobre una tabla enharinada y dándole palmadas suaves se estira hasta darle un espesor de poco más de un centímetro. Entonces se coloca en una fuente de horno o molde apropiado. Aparte, se lavan cuatro o cinco manzanas, se pelan, se les quitan los centros y se cortan en trozos que se van hundiendo en la masa anterior. Hecho esto, se rocían con $\frac{1}{2}$ taza de azúcar y luego con una cucharadita de canela. Se lleva entonces a horno moderado hasta que las manzanas estén doradas y tiernas, que será aproximadamente a los treinta minutos.



Pan Casero

1 kg. de harina, 2 tazas de agua, 1 cucharadita de azúcar, 2 cucharadas de Levadura Especial HORNEX, 2 cucharadas de sal fina.

Poner en un recipiente hondo la harina, con dos cucharadas de Levadura Especial HORNEX; mezclar muy bien; hacer un hoyo en el medio y agregarle de a poco el agua tibia en el cual deben estar disueltas la sal y el azúcar. Mezclar todo muy bien y formar una masa ni muy blanda ni muy consistente, trabajarla hasta que quede lisa y suave; dividirla en 4 partes, formar con cada una un pan, acomodarlos en una chapa engrasada, hacerles unos cortes encima y cocinarlos en horno a temperatura moderada. Para saber cuando están a punto, es decir ya cocidos, se introduce un alambrecito.

Pan Criollo

1 kilo de harina, 2 cucharadas de Levadura Especial HORNEX, 2 tazas de agua, 2 cucharadas sal fina, 4 cucharadas de grasa.

Poner sobre la mesa la harina en forma de corona, mezclarle muy bien la Levadura Especial HORNEX. Hacer un hueco y agregarle de a poco el agua con la sal y la grasa disueltas, siempre alternando con la harina. Unir muy bien y amasar hasta que quede lisa y suave, dividirla en partes y formar con cada una un pan. Antes de ponerlos al horno se les hacen unos cortes. Cocinarlos en horno de temperatura moderada.

Arrollado de Dulce

Se separan las yemas de las claras de 4 huevos y se baten las yemas con 1/3 taza de azúcar hasta que tomen color de limón. Se tamizan 1/3 taza de harina y 1 cucharadita de polvo HORNEX. Se baten las claras a nieve con un poquito de sal y se agregan a las yemas con el ingrediente anterior.

Se añade 1 cucharadita de vainilla y se mezcla todo con cuidado. Se pone en asadera plana, forrada con papel enmantecado y se cuece a horno caliente durante 9 minutos. Se desmolda en seguida sobre un repasador húmedo, espolvoreado con azúcar, se le quita rápidamente el papel y se recortan los bordes con un cuchillo filoso. Se rellena con dulce de cualquier clase y se arrolla con ayuda del mismo repasador, dejándolo envuelto hasta que se enfríe. Se quita el lienzo, se corta en rodajas y se sirve espolvoreado con azúcar. Si se desea, puede quemarse con una varilla de hierro calentada al rojo.

Masitas Paisanas

Se baten 2 huevos con 125 gramos de azúcar, se mezcla 75 gramos de manteca y 250 gramos de harina con 1 ½ cucharadita de HORNEX. Se hacen masitas que se colocan sobre placas, salpicándolas con almendras picadas y azúcar en polvo. Se cocinan a horno moderado.



Churros

Se hace calentar 1 taza de agua y 4 cucharadas de manteca y cuando empiece a hervir se les agrega 1 y $\frac{1}{4}$ tazas de harina y 1 cucharadita de sal. Se retira la cacerola del fuego un momento mientras se da vuelta y se mezcla todo bien. Se pone otra vez al fuego, hasta que la mezcla se desprege de la cacerola, se deja entibiar, se le agregan 4 huevos de a uno por vez, y batiendo bien se le añade una cucharadita de cognac o de rom. Se deja reposar un rato y después se coloca la mezcla en una manga con boquilla rizada, para darles forma, dejándola caer en aceite caliente, hasta que tome color tostado. Se sirven espolvoreados con azúcar.

Buñuelos de Banana

Se deshacen 3 bananas con un tenedor hasta hacer un puré, al que se agrega el jugo de $\frac{1}{2}$ limón. Se tamizan juntos una taza de harina, una cucharadita de polvo HORNEX, $\frac{1}{4}$ taza de azúcar, y un cuarto cucharadita de canela y se agrega todo a la preparación anterior. Se dejan escurrir sobre papel y se sirven espolvoreados con azúcar.

Torta de Gofio

100 gramos de manteca, 1 taza de azúcar, 2 huevos, 2 tazas de harina, 1 taza de gofio, 3 cucharaditas de polvo HORNEX, $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal fina, $\frac{2}{3}$ taza de leche, 3 gotas de extracto de vainilla.

Trabajar la manteca con el azúcar hasta que quede como una crema. Agregar las yemas sin batir y mezclar muy bien. Cernir junto la harina, gofio, el polvo HORNEX y sal y agregar alternando con la leche mezclada con la vainilla a la mezcla de azúcar, manteca y yemas de huevos. Agregar las claras batidas a nieve. Poner en horno moderado durante media hora.

Antes de poner al horno se puede espolvorear con nueces o maní picado.

Pizza

2 tazas de harina, 1 taza de agua con $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal y $\frac{1}{2}$ taza de aceite con 2 cucharadas de Polvos HORNEX. Se mezcla todo bien y se hace una masa blanda, dándole un espesor de 1 $\frac{1}{2}$ centímetro más o menos. Aparte se hace una salsa friendo tomates, cebollas, orégano y morrones. Una vez frita se le agregan trocitos de anchoas. Se coloca la masa en una asadera untada con aceite, en horno bien caliente, y se retira una vez cocida. Se la cubre con la salsa y si se desea puede ponerse de nuevo al horno, unos minutos más, cuidando que la salsa no se seque.



Torta de Miel

200 gramos de manteca, 200 gramos de miel, 4 huevos, 1 cucharadita de canela, 350 gramos de harina, 20 gramos de fruta glacé, 2 cucharaditas de polvo HORNEX.

Calentar la miel, ponerla en un tazón con la manteca, batir hasta que esté como una crema, agregar una por una las yemas, y seguir batiendo. Añadir la harina, que se habrá tamizado con la canela y el polvo HORNEX. Alternando con las frutas cortadas en trocitos y la leche. Por último mezclar suavemente las claras batidas a nieve. Poner la preparación en un molde enmantecado y enharinado y cocinar en horno de temperatura regular. Una vez cocido desmoldar y dejar enfriar sobre rejilla.

Budín Inglés económico

Se bate 100 grs. de manteca con $\frac{3}{4}$ taza de azúcar hasta formar una crema, y se le agregan 2 huevos, uno a uno, batiendo bien después de añadir cada huevo. Se tamizan 3 tazas de harina con 6 cucharaditas de polvo HORNEX y se va agregando de a poco a la primera preparación, alternando con $\frac{3}{4}$ taza de leche. Por último se le mezcla la cáscara rallada de 1 limón y $\frac{1}{2}$ taza de pasas y $\frac{1}{2}$ taza de cáscara abrillantada. Se cuece en un molde alargado, enmantecado y enharinado a fuego lento durante 75 minutos.

Postre Rápido de Arroz

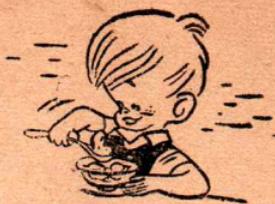
1 paquete de Postre HORNEX de Vainilla, 2 tazas de leche ($\frac{1}{2}$ litro), 2 tazas de arroz, hervido, 1 pizca de sal fina.

Se pone el Postre HORNEX en una cacerola, y se agrega la leche, poco a poco, revolviendo bien para que la preparación no forme grumos. Se cuece a fuego lento hasta que empiece a hervir. Se retira y estando la mezcla aún caliente se incorporan el arroz y la sal. Se vierte en una fuente de cristal o loza, se deja enfriar, y se espolvorea con nuez moscada, canela o chocolate rallado. Se obtienen 6 porciones.

Isla Flotante de Chocolate y Miel

1 paquete de Postre HORNEX de Chocolate, 3 tazas de leche ($\frac{3}{4}$ litro), 2 claras, 3 cucharadas de miel, 2 cucharadas de azúcar, 1 pizca de sal fina.

Se mezcla el Postre HORNEX con la leche, y se pone al fuego hasta que empiece a hervir, revolviendo constantemente. Se retira; se vierte en una compotera honda, y se deja enfriar. Antes de servir, se baten las claras a nieve y se les incorpora la miel, el azúcar y la sal, cuidando de no bajar su punto esponjoso. Se vierten sobre el postre cucharadas de merengue formando copos, y se decoran éstos con trocitos de jalea. Se obtienen 6 porciones.



Helado de Chocolate, Vainilla o Caramelo

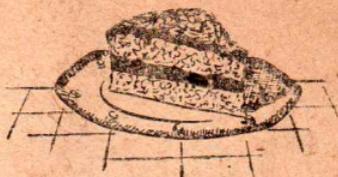
1 paquete de Postre HORNEX de Chocolate, Vainilla o Caramelo, 2 tazas de leche ($\frac{1}{2}$ litro), 6 cucharadas de azúcar, 1 taza de crema batida.

Se mezcla el Postre HORNEX con la leche, y se pone al fuego hasta que empiece a hervir, revolviendo constantemente. Se retira y se agrega el azúcar. Se deja enfriar un poco y se vierte en la bandeja de los cubos de hielo del refrigerador automático; se enfría rápidamente (una hora más o menos) hasta que espese, pero sin llegar a cuajarse. Se incorpora entonces la crema batida. Se deja enfriar rápidamente (de 3 a 4 horas) en el refrigerador automático. Cuando el helado esté firme se puede reducir la intensidad del frío, manteniendo la temperatura normal del refrigerador para conservar el helado hasta el momento de servirse. Se obtiene aproximadamente 1 litro.

Pan de Boniato

1 kilo de harina, 2 tazas de agua, 1 taza de azúcar, 2 cucharadas de Levadura Seca HORNEX, 1 cucharada de sal, 5 cucharadas de grasa, 1 ½ tazas de boniatos cocidos.

Colocar en la mesa en forma de corona la harina, mezclarle muy bien 2 cucharadas de Levadura Seca HORNEX, formar un centro e ir agregando en pequeñas cantidades el agua tibia donde se había disuelto de antemano la sal, el azúcar, la grasa; también añadir los boniatos cocidos y desmenuzados. Unir bien todos los ingredientes del centro e ir mezclando después con la harina. Formar una masa trabajándola muy bien y amasarla hasta que esté bien sobada. Se arman bollos de distintas formas. Antes de ponerlos en el horno se pueden pintar con huevo batido, pues así resultan de un dorado mucho más lindo. Se cocinan en horno moderado.



Parfait de Chocolate y Menta

1 paquete de Postre HORNEX de Chocolate, 2 tazas de leche ($\frac{1}{2}$ litro). **Crema de Menta:** 1 taza de crema, gotas de colorante verde, licor de menta, a gusto.

Se prepara la receta del Postre HORNEX de Chocolate. Una vez frío, se va colocando por capas en copas hondas, acampanadas, alternando con la crema, que se habrá batido con el colorante y la menta. A través de las copas deben verse las capas de dos colores (chocolate y verde). Se decora con un copete de crema de menta. Se obtienen 6 porciones.

Puede obtenerse un buen colorante verde haciendo hervir espinacas al vapor, a fuego lento, sin agua, en un recipiente bien tapado. Se cuelean y se filtra el jugo.



Postre Arabe

1 paquete de Postre HORNEX de Vainilla, 2 tazas de leche ($\frac{1}{2}$ litro), 2 cucharadas de cáscaras abrillantadas de limón picadas finamente, $\frac{1}{4}$ de taza de pasas sin semillas, cáscara rallada de $\frac{1}{2}$ naranja, cáscara rallada de $\frac{1}{2}$ limón, 1 cucharada de vino Jerez u Oporto.

En una cacerola se pone el Postre HORNEX con los demás ingredientes menos el vino; se mezcla todo bien y se pone al fuego hasta que empiece a hervir, revolviendo constantemente. Se deja enfriar y se agrega el vino. Se sirve como crema fría, en platitos o copas, y se decora con crema y trocitos de cáscara abrillantada. Se obtienen 6 porciones.

$\frac{1}{2}$ lb harina / levadura en polvo.

queso y on dulce de leche
2 cc caldo leche tibia

$\frac{1}{2}$ sal

Pasta Frola

2 tazas de harina (220 grs.), 4 cucharaditas de Polvo HORNEX, $\frac{1}{2}$ taza de azúcar (90 grs.), 125 gramos de manteca, 3 yemas, 2 cucharadas de leche.

RELLENO: $\frac{1}{2}$ kilo de dulce de membrillo, 2 cucharadas de agua caliente.

Se tamizan juntos la harina, el Polvo HORNEX y el azúcar. Se agrega la manteca, mezclando con un tenedor. Se le unen las yemas y la leche. Se alisa ligeramente la masa, dejándola descansar 15 minutos en sitio fresco. Se estira, dejándola de $\frac{1}{2}$ cm. de espesor, y se forra con ella un molde enmantecado. Se rellena con el dulce de membrillo previamente deshecho con el agua caliente. Se cubre con tiras entrecruzadas de la misma masa, doblando el borde hacia adentro. Se pinta con yemas y se cuece al horno muy caliente durante 20 minutos.

Bizcochuelo Sencillo

6 huevos, 1 taza de azúcar (180 grs.), cáscara rallada de $\frac{1}{2}$ limón, 2 cucharadas de jugo de limón, 1 taza de harina (110 grs.), $\frac{1}{2}$ cucharadita de sal, 1 cucharadita de Polvo HORNEX.

Se separan las yemas de las claras, poniendo las yemas en una fuente y las claras en otra; se baten las yemas hasta ponerse muy espesas y de color limón. Se tamiza el azúcar tres veces y se agregan poco a poco las yemas, batiendo hasta ponerse la mezcla muy liviana y espumosa. Se agrega la cáscara rallada de limón, y después el jugo de limón; se mezcla bien. Luego se baten las claras a punto de nieve, incorporando la mitad a la mezcla anterior. Se tamiza la harina tres veces, y una vez más junto con la sal y el Polvo HORNEX. Se incorporan los ingredientes secos hasta mezclarlos bien y se agregan después las claras restantes. Se coloca en molde de tubo. Se cuece

a horno moderado durante 50 minutos. El bizcochuelo deberá levantarse en los primeros 20 minutos, estando cocido cuando empieza a desprenderse de las paredes del molde, o si al tocarlo ligeramente con el dedo no deja impresión. Se invierte sobre rejilla, sobre la que se ha extendido previamente un repasador, dejándolo enfriar hasta tanto se desprenda gradualmente del molde. El bizcochuelo se corta separándolo en trozos con dos tenedores.

Empanadas Criollas

4 tazas de harina (500 grs.), 2 cucharaditas de Polvo HORNEX, 2 ½ cucharaditas de sal, ½ taza de grasa derretida, fría, 1 yema, 1 taza de agua fría, aceite o grasa para freír.

RELLENO: ½ taza de grasa de pella, 1 cebolla blanca picada, 1 ají verde dulce, picado, 3 tomates pelados y sin semillas, 3 cucharadas de caldo, 1 hoja de laurel, ¼ cucharadita de orégano desmenuzado, 1 ½ cucharadita de sal, ¼ de cucharadita de pimienta, ½ cucharadita de ají molido, ¼ de cucharadita de comino molido, ½ kilo de carne de ternera, picada, 3 huevos duros cortados en rodajas chicas, 15 aceitunas verdes, descarczadas, ¼ taza de pasas sin semillas.

Se tamizan juntos, sobre la mesa, la harina, el Polvo HORNEX y la sal. Se hace un hueco en el centro, en el que se ponen la grasa, la yema y el agua. Se mezclan estos tres elementos usando un tenedor y luego se les va haciendo tomar los ingredientes secos. Se soba la masa hasta alisarla y se estira, dejándola fina (2 mm.). Se marcan redondeles con un plato de té, se cortan con un cuchillo y se les pone en el centro una cucharada colmada de relleno. Se pintan los

bordes con agua, se cierran las empanadas y se les hace un repulgo.

Se frien en abundante grasa, la que deberá estar tibia cuando se echan las empanadas, aumentando el calor a medida que se van cociendo. Esta operación se repite para cada camada. Se sirven calientes. Se obtienen 1 ½ docena.

Para el relleno: En una cacerola se pone la grasa al fuego y cuando está caliente se echan las cebollas y el ají, cuando comienzan a dorarse se echan los tomates, el caldo, el laurel, el orégano, la sal, la pimienta y el ají molido, y se dejan cocinar a calor suave durante 30 minutos más. Aparte, en un recipiente, se pone la carne, cubriéndola con agua hirviendo, se revuelve con un tenedor y se cuele. Cuando la salsa está preparada, se retira del fuego y se le une la carne y el comino. Se extiende la preparación en una fuente baja y se deja enfriar. Por encima se le ponen los huevos, las aceitunas y las pasas, pasadas previamente por agua hirviendo, todo en forma pareja.



PRODUCTOS QUE USTED DEBE EXIGIR A
SU ALMACENERO.

Marca "EL COSACO"

- Anís en grano en envase de celofán
- Azúcar Vainillada
- Aji molido
- Clavo de olor
- Comino
- Canela molida
- Pimentón
- Especies surtidas
- Pimienta blanca molida
- " " en grano
- " negra molida
- " " en grano
- Pastillas menta en celofán
- " Eucaliptus
- " Goma Inglesa
- " Urusú
- " Negritos.



De buen sabor y rápida efervescencia. Aromatizada al limón. Los médicos la recomiendan como muy eficaz para combatir la inapetencia, gastricismo, acidez, náuseas, vómitos, etc.

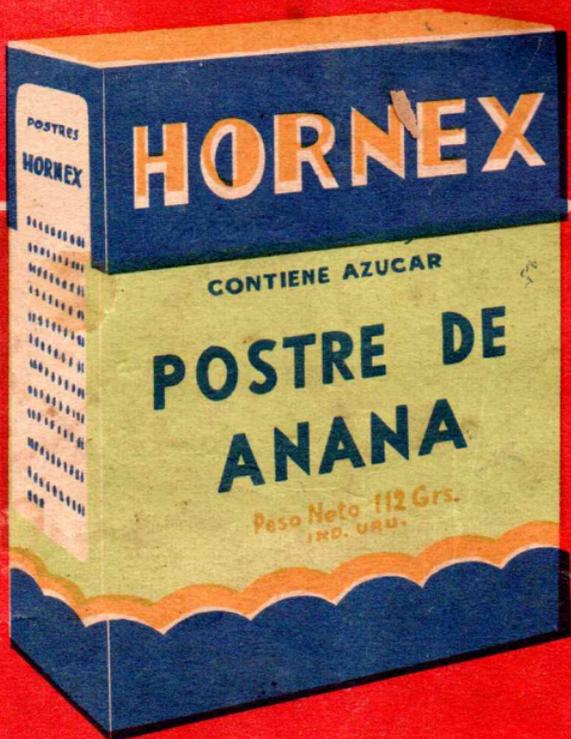
Facilita la digestión. Se toma con agua pura o mezclada con licor o jarabe.



De buen sabor y rápida efervescencia. Aromatizada al limón. Los médicos la recomiendan como muy eficaz para combatir la inapetencia, gastricismo, acidez, náuseas, vómitos, etc.

Facilita la digestión. Se toma con agua pura o mezclada con licor o jarabe.

postre



Con sus sabores
incomparables
VAINILLA, CHOCOLATE
LIMON, FRUTILLA, ANANA
NARANJA y CANELA
Deleitan a grandes
y chicos

