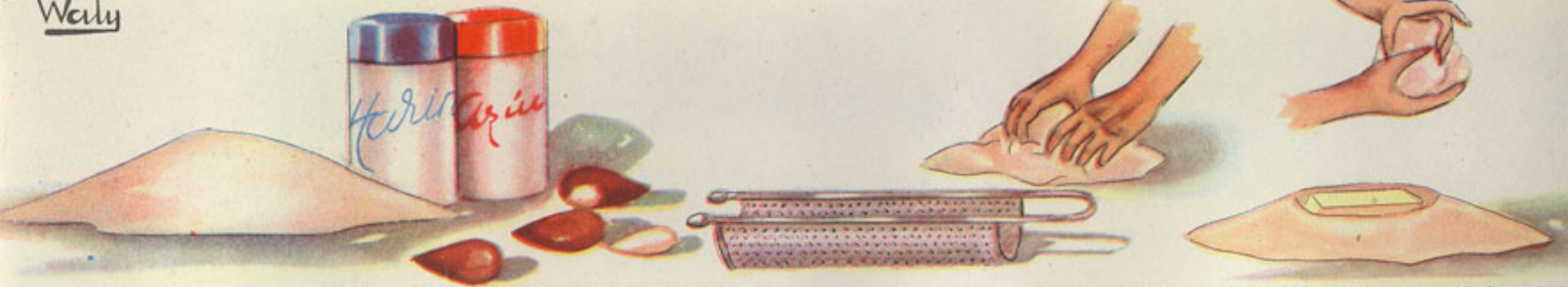


Wally



100 grs. harina

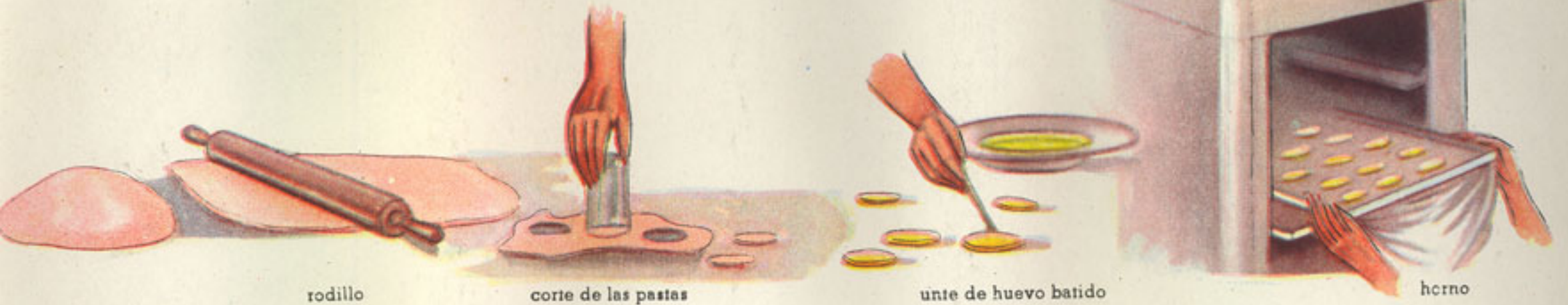
100 grs. azúcar

100 grs. almendras molidas

mezcla

colocación de la mantequilla

trabajo de la masa



rodillo

corte de las pastas

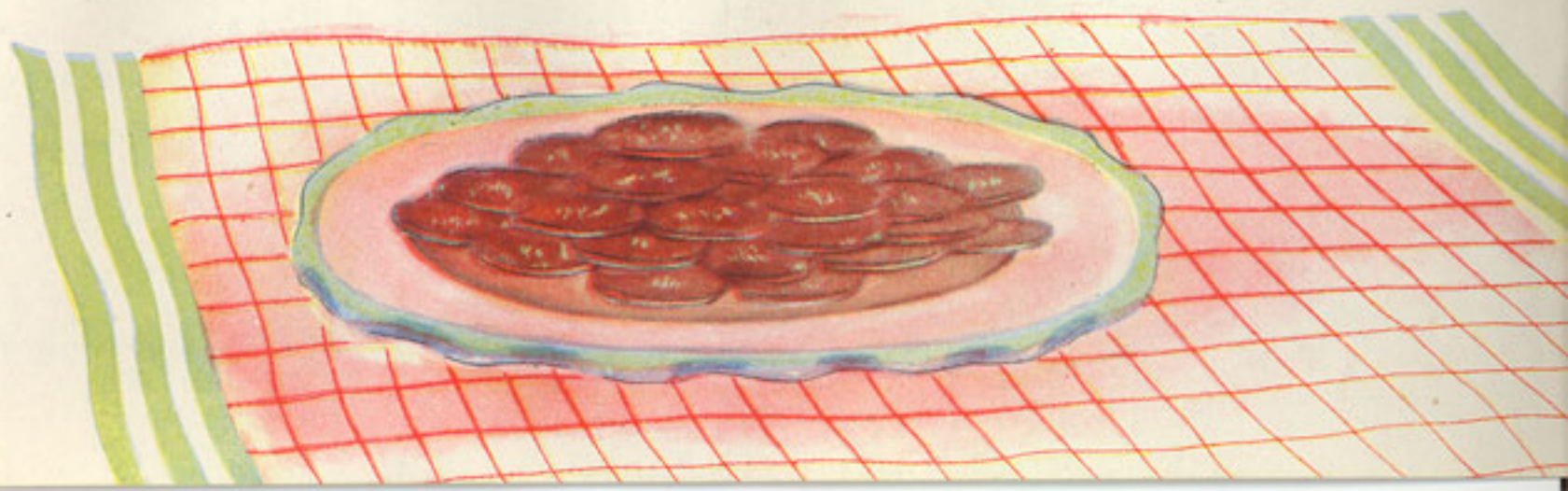
unte de huevo batido

horno

# Pastas Casi

## Creaciones Eva

PROHIBIDA LA REPRODUCCION  
INSTRUCCIONES AL DORSO



# PASTAS "CASI"

Colección O  
Ficha N.º 1564

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

## RECETA

**AZUCAR. - HARINA.**—Con 100 gramos de harina, 100 gramos de azúcar y 100 gramos de almendras molidas haremos, en una mesa de mármol, un montón en cuyo centro abriremos un hueco y pondremos 100 gramos de mantequilla. Lo recogeremos todo con las manos, lo presionaremos y sin dejar que la mezcla se desparrame, la trabajaremos bien, hasta conseguir una pasta unida.

**RODILLO. - MOLDE.**—Después enharinaremos el mármol y, con un rodillo, aplastaremos y extenderemos por igual la pasta, hasta darle un grosor aproximado de medio centímetro. Luego con un molde apropiado o con un vasito, la iremos recortando (según gráfico) y colocando las pastas sobre una chapa de horno untada con un poco de mantequilla. El sobrante de los recortes, lo volveremos a unir y lo trabajaremos en forma idéntica para aprovechar toda la masa.

**HUEVO BATIDO.—** Con un pincel untaremos de huevo batido la parte superior de las pastas. Luego les echaremos un poco de azúcar y las meteremos al horno hasta que se doren.

**PRESENTACION.—** Las serviremos frías.

**NOTA.—**Al ir a colocar las pastas sobre la chapa del horno, las pondremos algo separadas unas de otras, para que no se unan cuando el calor les haga aumentar de circunferencia.