

tímetros de ancho y quince o veinte de largo, dejándoles el grueso de un centímetro escaso. Sobre esta tira de pasta se extiende un cordón de dulce de batata, se espolvorea éste de canela molida y se enrolla a lo largo.

Se barniza con un poco de clara batida y con un cuchillo se marcan unos cortes cada tres centímetros, sin que se llegue hasta el fondo. Se colocan en una placa y se meten en la parte alta del horno unos tres minutos. Apenas se doren por arriba, se sacan y se dejan enfriar. Ya fríos, se cortan por las marcas hechas y se sirven en plato de cristal.

Tartaleta de nueces.

Harina, 150 grs.; nueces mondadas, 200 grs.; azúcar, 150 grs.; huevos, 4; mermelada de albaricoque, 100 grs.; limón 1.

En un recipiente se pone la harina formando un círculo y en el centro se ponen 50 grs. de azúcar, un huevo, 50 grs. de mantequilla y la ralladura de limón. Se amasa y se hace una masa fina y compacta, y sobre la mesa espolvoreada de ha-

rina se estira con el rodillo y se hacen doce discos, con los que se forran doce tartaletas, previamente engrasadas, se pincha el fondo y se reserva.

Se muelen las nueces y se mezclan en un plato con la mantequilla sobrante tres yemas, el azúcar restante y las claras batidas a punto de nieve. Se remueve con la espátula para mezclarlo y con una cuchara se rellenan las tartaletas, se ponen a horno moderado durante veinte minutos.

Ya doradas se sacan y se desmoldan; cuando están frías se bañan con la mermelada.

Preparación de la mermelada: Se pasa por el chino la mermelada para que quede fina, se agregan tres cucharadas de azúcar y una cáscara de limón, se pone en un cazo y se acerca al fuego; cuando rompe a hervir se espuma cuidadosamente.

En un lado del fuego se deja cocer despacio ocho minutos, moviendo de vez en cuando con la espátula para que no se agarre al fondo.

Se retira del fuego y con una cuchara se bañan las tartaletas y se dejan enfriar.

