

Licor de Yerba

$\frac{1}{2}$ ltr de alcohol, 5 cucharadas colmadas de yerba, 600 grms de azúcar refinada, $\frac{1}{2}$ ltr de agua.

Poner en alcohol puro la yerba y dejar así 8 días, moviendo la botella todos los días un poco.

Poner en una cacerola el azúcar, el agua, colocar sobre el fuego y cuando rompa el hervor retirar y dejar enfriar. Pasar por colador el alcohol, después por una muselina y agregar el almíbar, pasando después por filtro.

Caramelos de Yerba.

50 grms de yerba, 0.400 ltr de leche, 500 grs de azúcar, 1 cucharada de glucosa, 5 grs de manteca.

Agregar la yerba a la leche fría, colocar sobre fuego lento y dejarla hervir unos minutos, pasarla por colador fino y después por una muselina, formando con ello $\frac{1}{4}$ ltr de preparación.

Poner en una cacerola de aluminio el azúcar la glucosa, la manteca y el cuarto de litro de preparación; dejar hervir a fuego fuerte, revolviendo de

cuando en cuando con una cuchara de madera y en forma continua cuando ya esté espesa, hasta que llegue a punto de bola blanda; vaciar sobre un mármol apenas lumentecado y dejar que se enfrie; cortar en cuadrados con cuchillo, dando le forma con las manos, y envolverlos en papel de seda impermeable. (Punto de bola blanda es cuando, tomando un poco de la preparación con una cuchara e introduciéndola en una taza de agua fría, forma una pelotita algo blanda)

Helados de crema de yerba

$1\frac{3}{4}$ ltros de leche, 50 grms de yerba, 8 yemas, 350 grms de azúcar molida, 200 grms de crema de leche,

colocar la leche en una cacerola, añadirle la yerba, calentar a fuego lento, y cuando suelte el hervor, dejarla hervir un minuto; retirarla, pasarla por el colador y después por una muselina. Poner en un recipiente escurado las yemas y azúcar, revuelta, agregarles la leche ya colada, colocar sobre el fuego revolviendo continuamente, y en cuanto rompa el hervor retirar y dejar enfriar (Si se deja un tiempo hirviendo se corta;) Se añade la leche, se coloca en la maquin-

na o helador centrífugo o pasándolo por licuadora para que quede cremoso -

San Sebastián de Donña Victoria