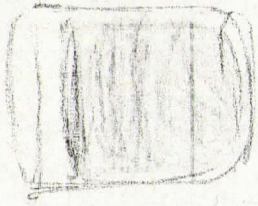
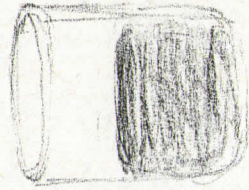


R. Pastissots.

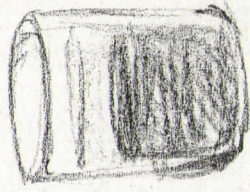
1 got d'oli



2/3 de mistela



1/3 de anís.



- Ajeigir farina fins que no s'apeque. els dits.

Un cop tenim el morro per boletes.



Xafar-les a sobre de paper de wine.



collocar el relleno desitjat al centre



no he passat XOCOLATE

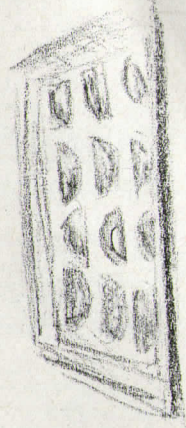
doblegar el paper de wine per tancar el pastisset



un cop doblegat acabar de "cellar" el pastisset amb una fangulla. x
le bola



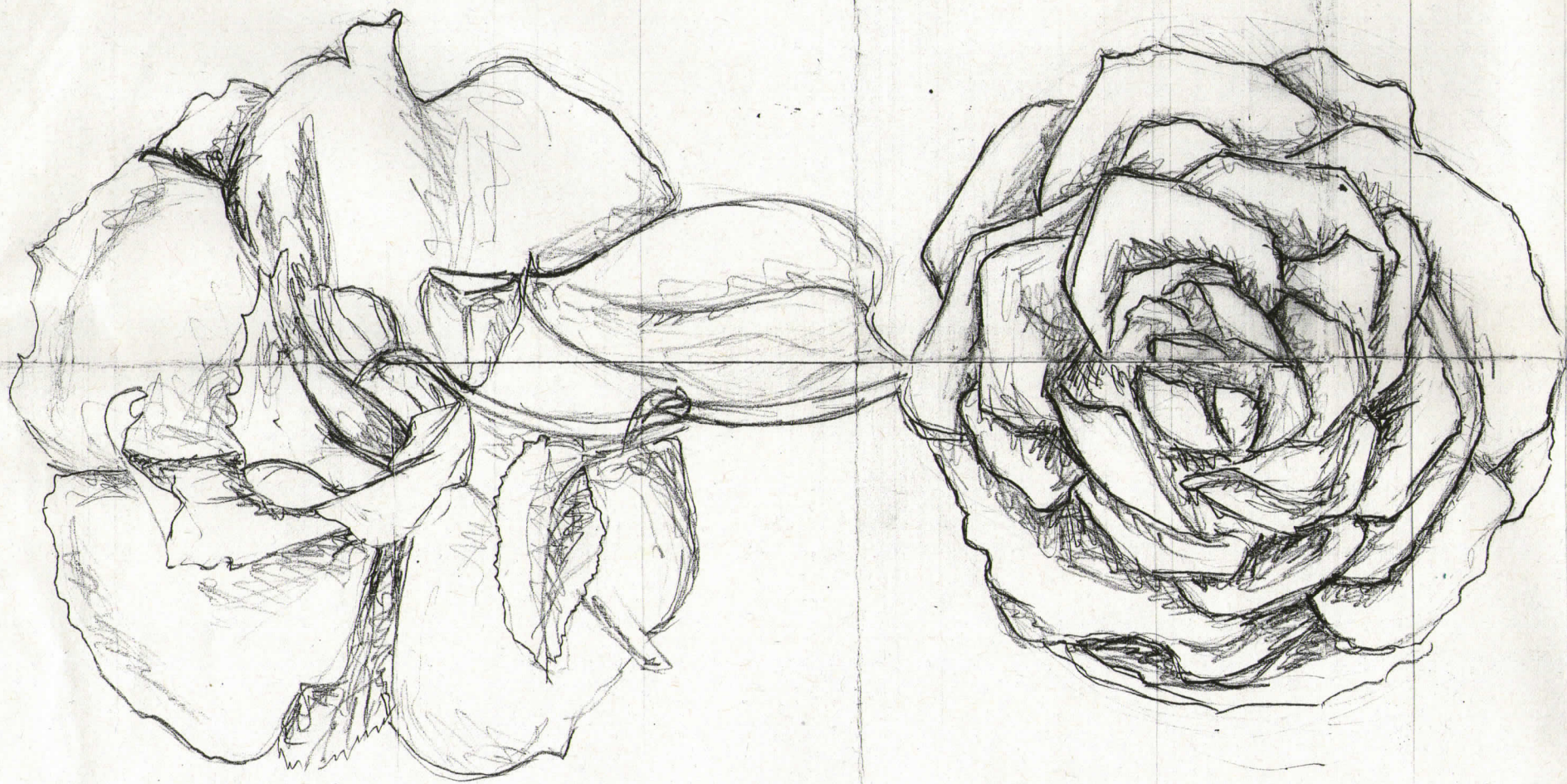
fornejar a 160° fins que es darguen per finalitzar, rebrejar-los en sucre.



ACTUA

PREFUNDITATI

OBSECUA



ANALITZA

PROFUNDITZA

le après, avec ignorance
 et résultat
 l'annuaire