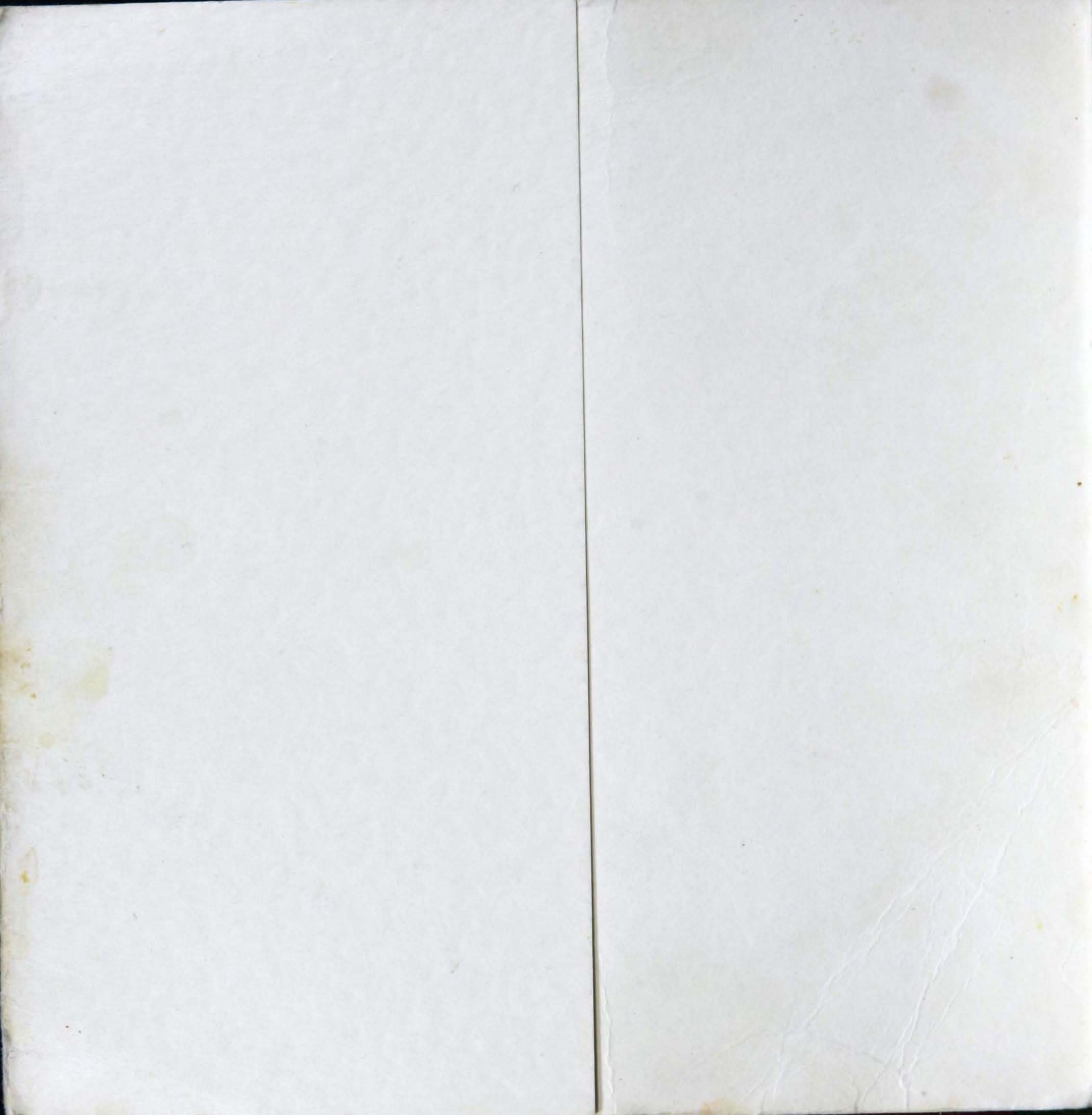


Les mesures
de
Casa Toneta

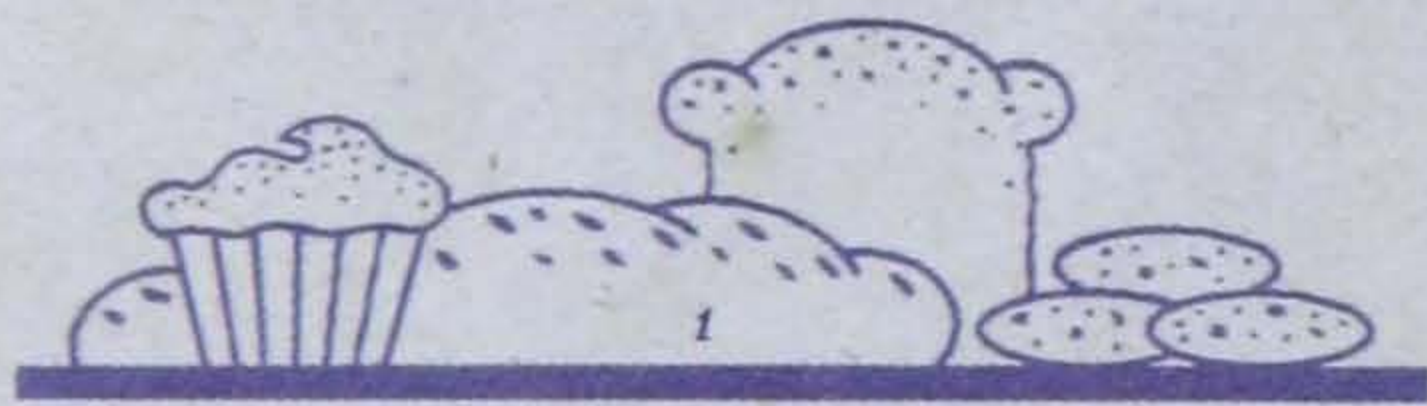




Des de sempre la cuina tradicional,
artesana i elaborada, ha constituït una part
molt important a les llars d'Oliva.

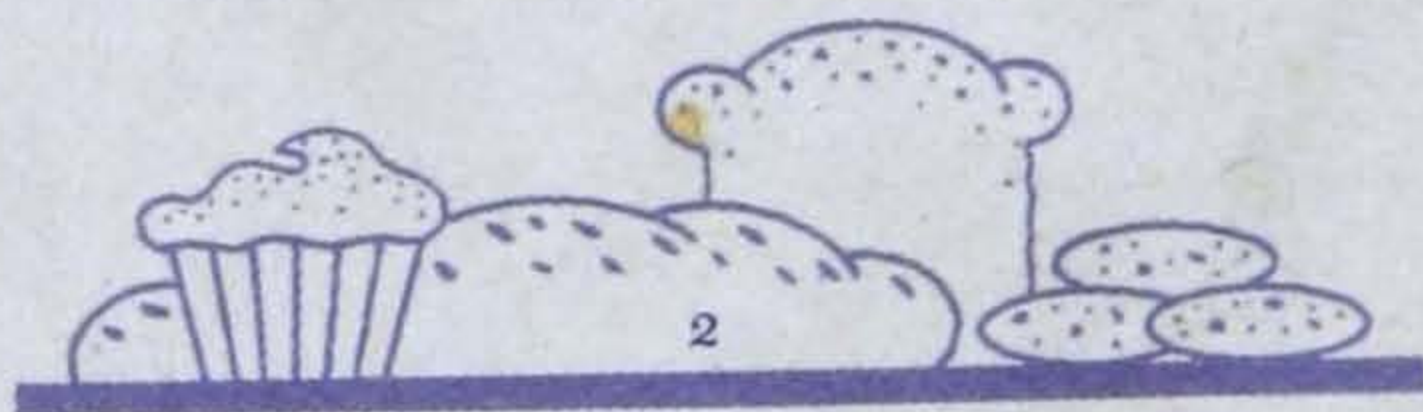
Paco Soria «Toneta» amb la seua
col·laboració, ha demostrat que vol transmetre
el que durant molts anys ha estat guardat al
calaix de la botiga, com el tresor més preuat.

«Les mesures de Ca Toneta» formen un
receptari indispensable per a poder elaborar
els dolços tradicionals del nostre poble, amb



les mesures exactes. Posant una bona voluntat i templança teniu l'èxit assegurat.

Hem obert el calaix de «ca Toneta» i hem tret les mesures (les hem transcrites com les té ell). Per això volem donar el més sincer agraiment a Paco Sòria i esperem siga del vostre agrat.



Regañada

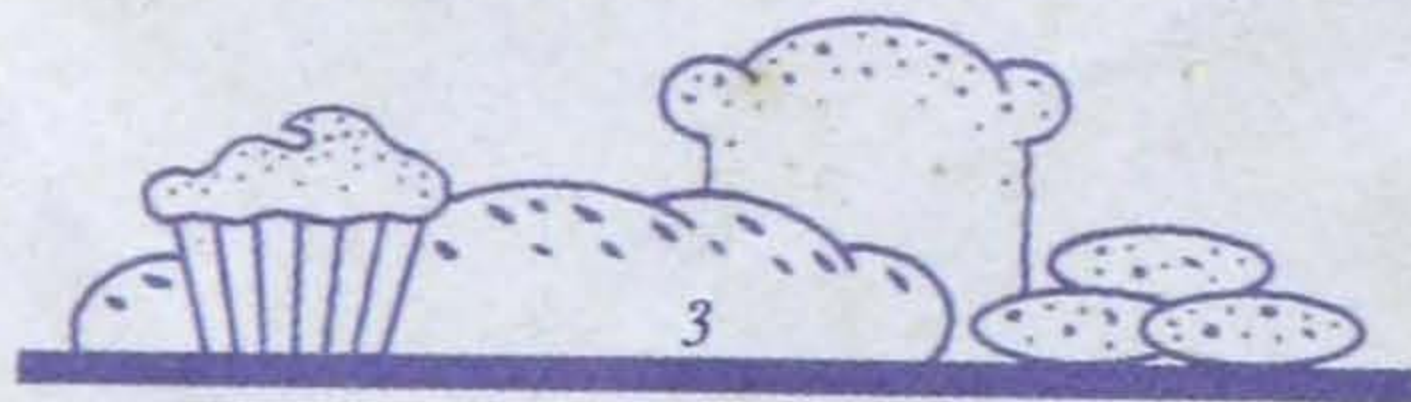


- 1 Kilo Harina
- 3 Huevos
- 1/2 Kilo Azúcar
- 1 Micheta de Aceite
Pastilla

Crema rellenos



- 1 Litro leche
- 6 Yemas
- 1/2 Kilo azúcar
- 3 Cucharadas Maicena
- 4 Cucharadas azúcar
caramelado
- 120 Gramos almendra



Cocotes de Chocolate



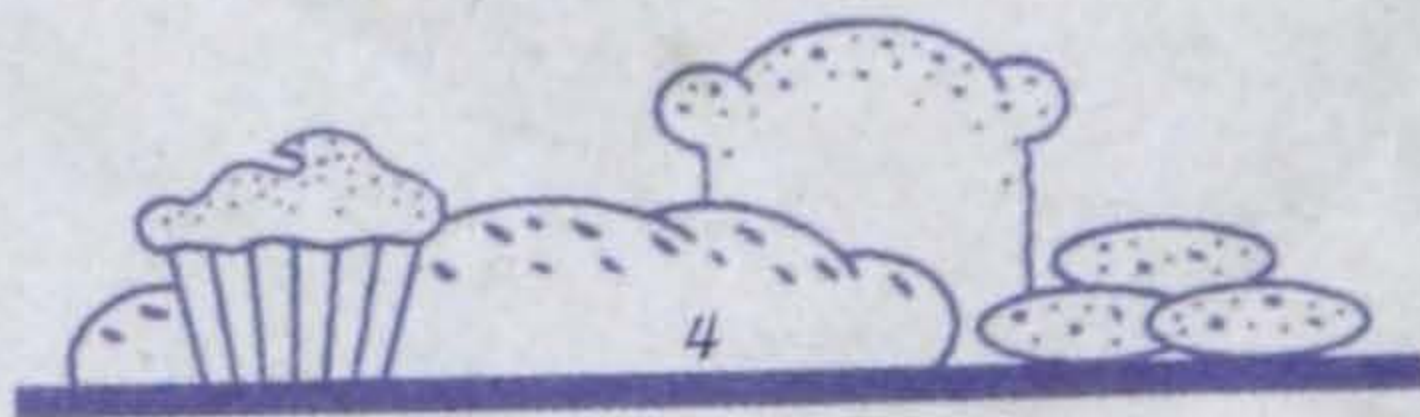
- 2 Huevos
- 1/4 Kilo Azúcar
- 1/4 Kilo Chocolate
- 1/4 Kilo Coco

Rollos anís



- 1 Vaso aceite
- 2 Vasos anís
- 1 Vaso azúcar

La harina que admita



Mantecados

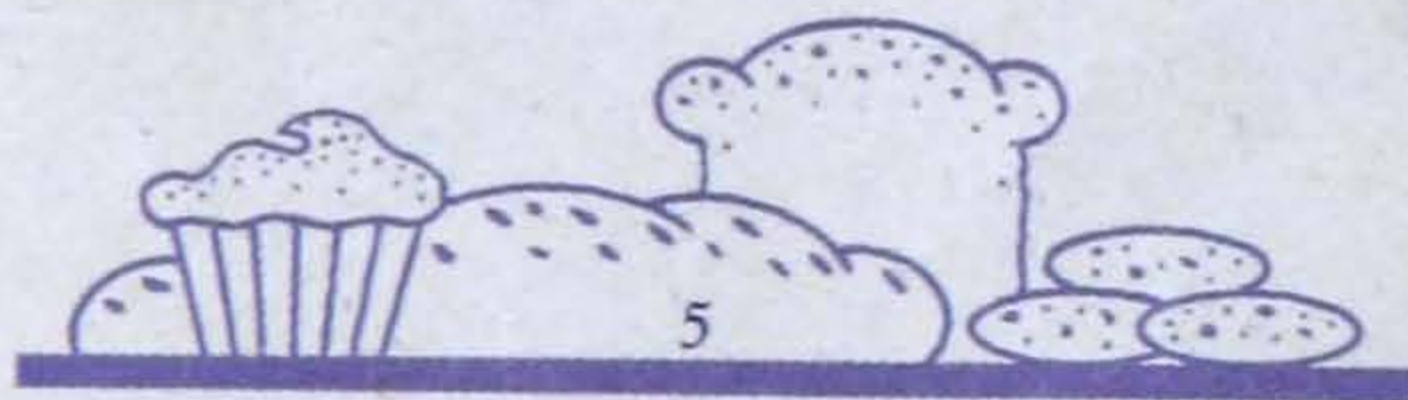


Tocino y azúcar igual
Doble harina

Polvorones almendras



400 Grs. almendra
400 Grs. azúcar glas
1 Kilo harina tostada
1/2 Kilo Manteca cerdo



Polvorones con avellanas

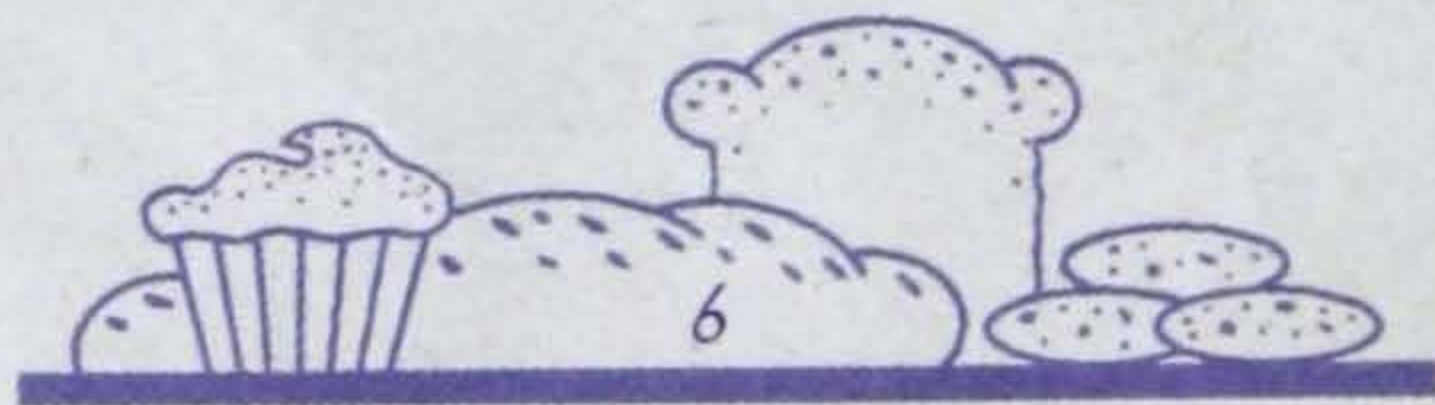


- 600 Grs. harina tostada
300 Grs. manteca
250 Grs. Azúcar glas
150 Grs. avellana tostada molida

Turrónes de Gato



Borles, Cacauet tostada. Miel
Se pone la miel al fuego, se toma el punto después se ponen las borles y el cacauet y se mezcla todo se pone encima de una madera mojada y se corta.



Mayonesa sin huevo

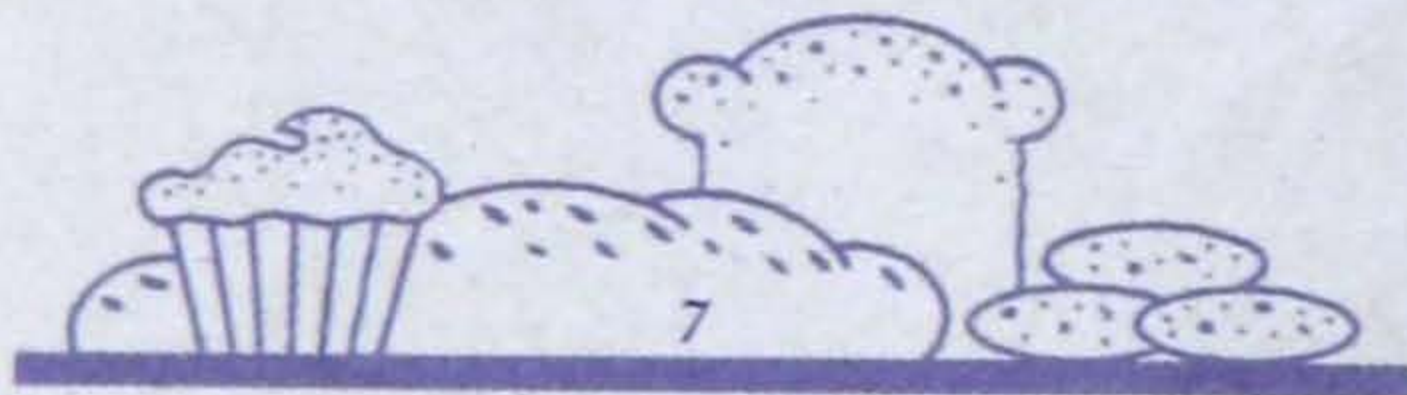


- 1 Vaso Girasol
- 1/2 Vaso leche
- Un poco vinagre y sal

Tarta Manzana



- 250 Grs. harina
- 100 Grs. azúcar
- 125 Grs. manteca
- 1 Pizca sal
- 2 Cucharadas leche
- 1 Yema huevo



Coca Danone especial

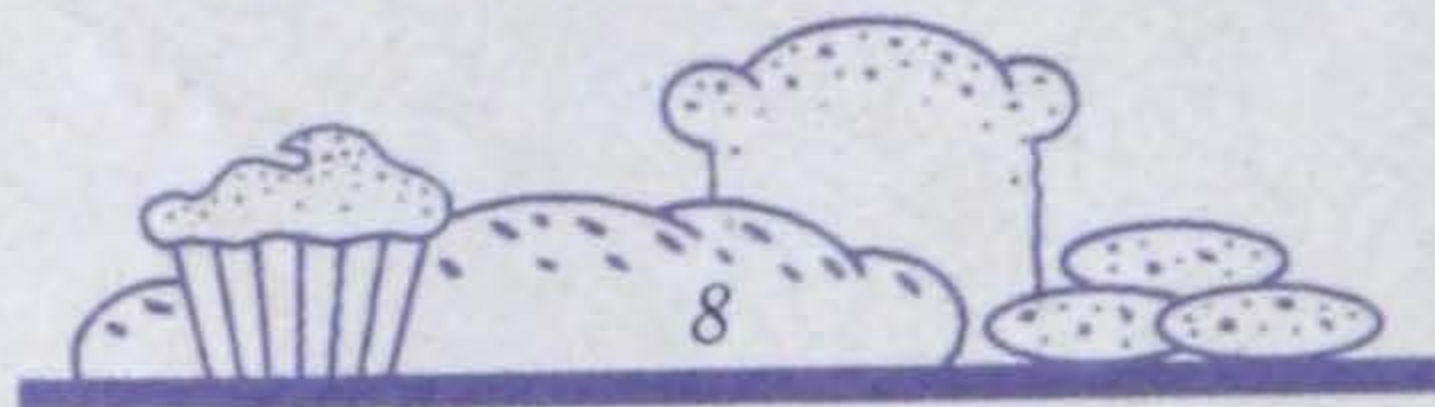


- 500 Gramos azúcar
- 425 Gramos harina
- 2 Royal
- 6 Huevos
- 2 Medida danone aceite
- 2 Danones

Coca Calabaza



- 4 Huevos
 - 1/2 Kilo calabaza escurrida
 - 1/2 Kilo azúcar
 - 1/2 Kilo harina
 - 1 Vasito pequeño aceite
 - 1 Cucharada bicarbonato
- Se pone encima de les neules



Yemas de huevo

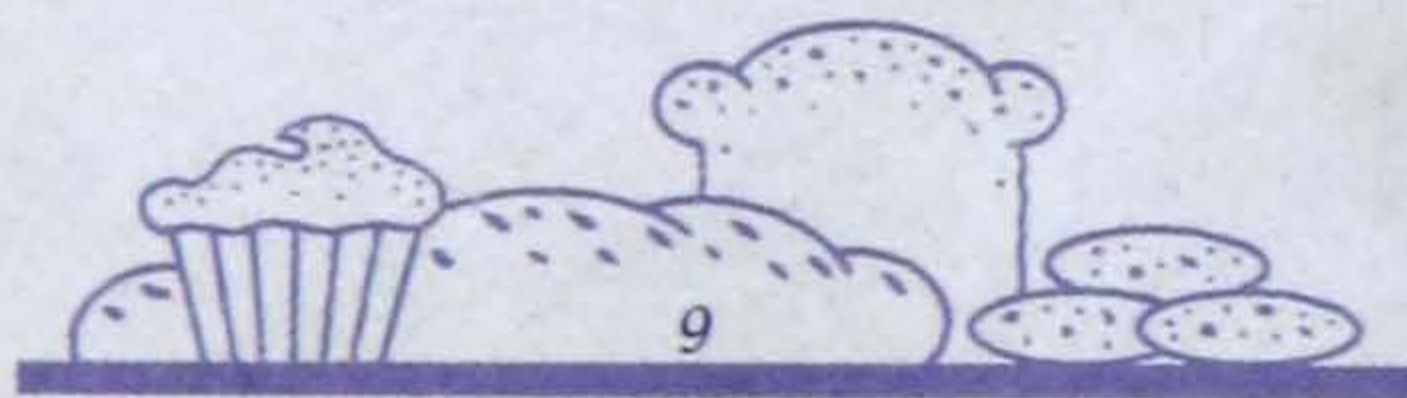


- 1/2 Kilo patata hervida con su piel y se pela
- 1/2 Kilo azúcar
- 1/2 Kilo almendra molida
- 4 Yemas

Mazapán



- 1/2 Kilo patatas hervidas peladas
 - 1/2 Kilo azúcar
 - 1/2 Kilo almendra
- Escaldar la pasta



Mantecadas almendras



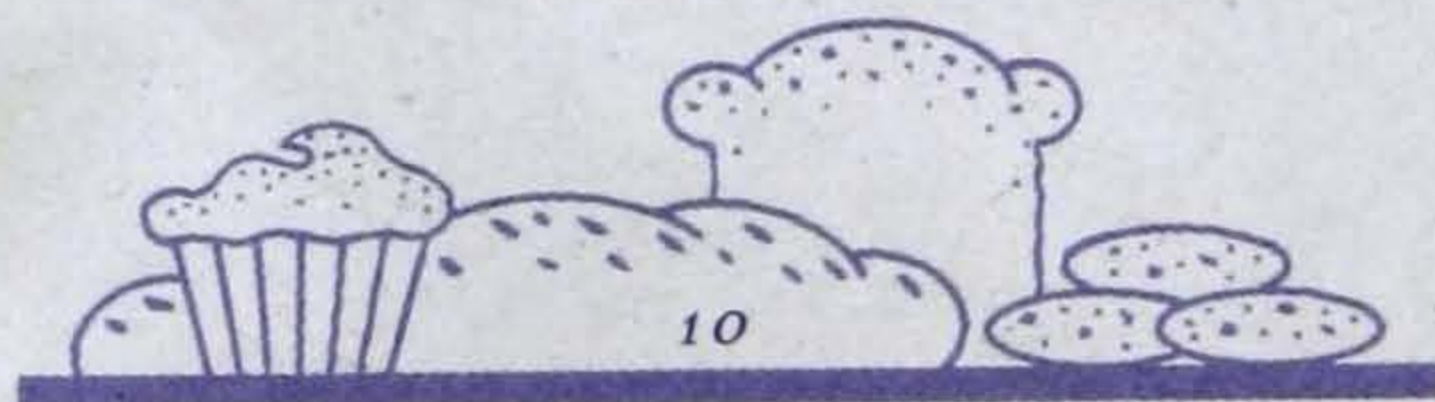
1/2	Kilo harina trigo	250 g
1/4	Kilo manteca cerdo	125 g
1/4	Kilo azúcar	250 g
1/4	Kilo almendra	125 g

Cocas Cristina



540	Gramos almendra
540	Gramos azúcar
8	Huevos
14	Neules

Azúcar y canela por encima



Pasteles aguardiente



1/2 Litro aguardiente

1/2 Litro aceite

1/4 Kilo azúcar

1 1/4 Kilo harina

Pasteles tocino

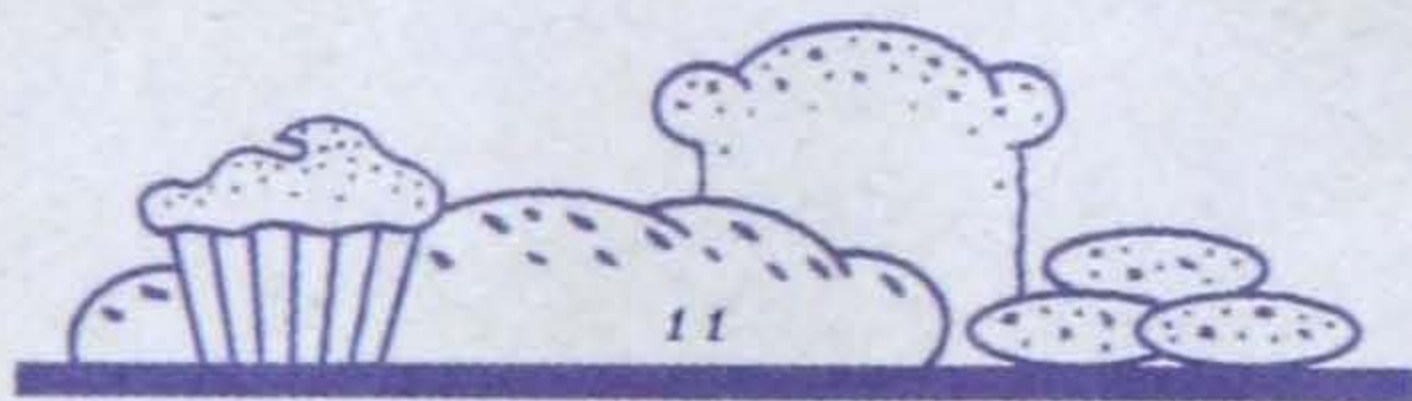


1/4 Kilo manteca cerdo

150 Gramos azúcar

2 Huevos

400 Gramos harina



Pasteles aguardiente sin escaldar

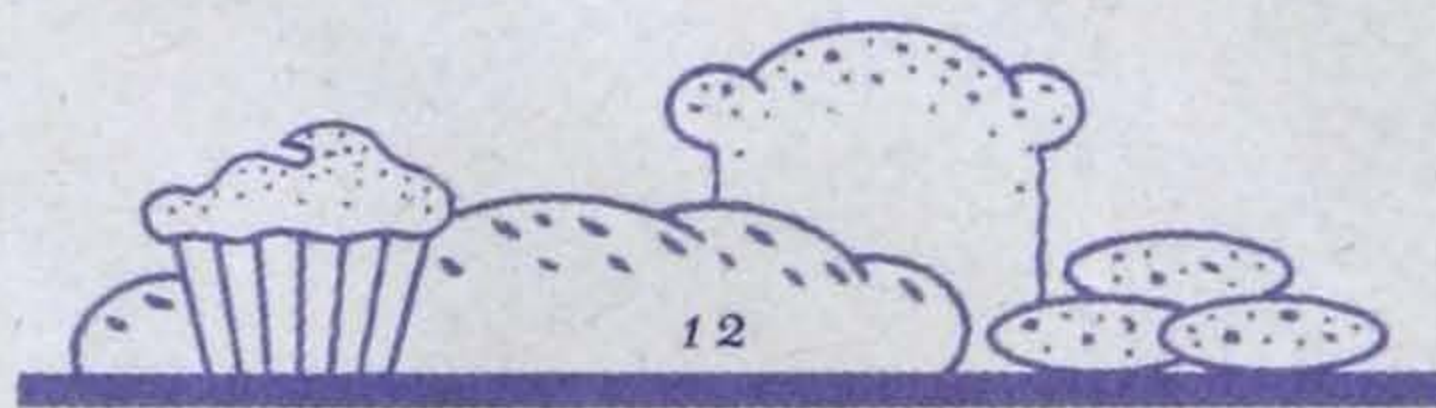


- 1 Vaso aceite
- 1/2 Litro anís
- 1/2 Litro agua
- 1 Vaso azúcar
- 1 Huevo batido
- 1/4 Kilo harina

Buñuelos Calabaza



- 1 Kilo calabaza
- 375 Gramos harina
- 1 Royal
- 1 Levadura o pastilla al horno



Coca-Llanda

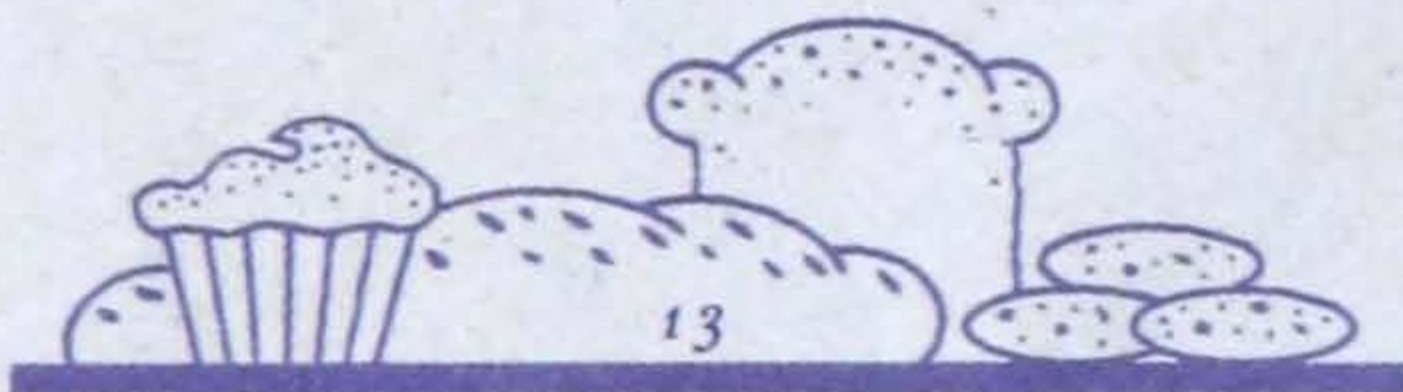


- 6 Huevos
- 600 Gramos azúcar
- 600 Gramos harina
- 1 Vaso aceite
- 2 Vasos leche
- 4 Gaseosas

Coca-Llanda



- 500 Gramos azúcar
- 500 Gramos harina
- 2 Vasos leche
- 1 Vaso aceite
- 4 Gaseosas
- 4 Huevos



Cocotes de Coco



1/4 Kilo azúcar

1/4 Kilo coco

2 Huevos

Cocotes de Almendra



1/4 Kilo almendra

1/4 Kilo azúcar

1 Huevo

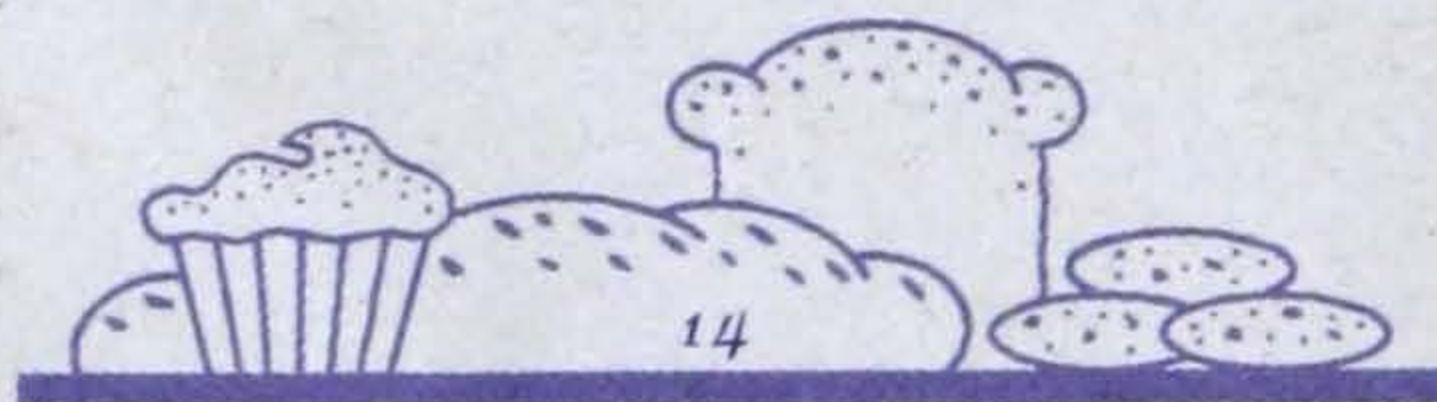
Bizcocho Maicena



12 Huevos

420 Gramos azúcar

350 Gramos Maicena



Pasteles Aguardiente



1/2 Litro aguardiente

1/2 Litro aceite

1/4 Kilo azúcar

1 1/4 Kilo harina

Pasteles de Coco



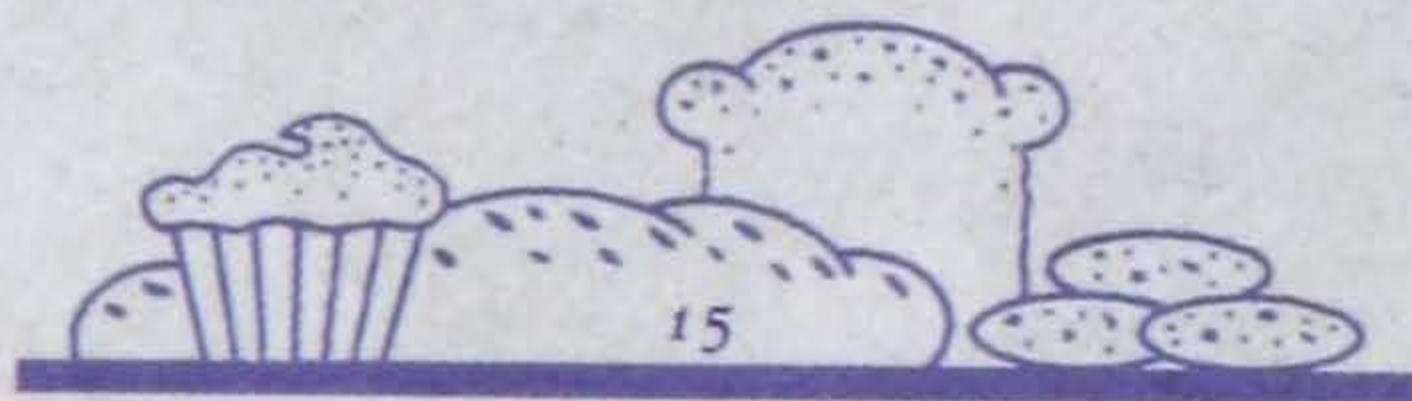
1/2 Kilo coco

1/8 Kilo harina

1/4 Kilo azúcar

Un poco agua

2 Huevos



Pasteles Almendra

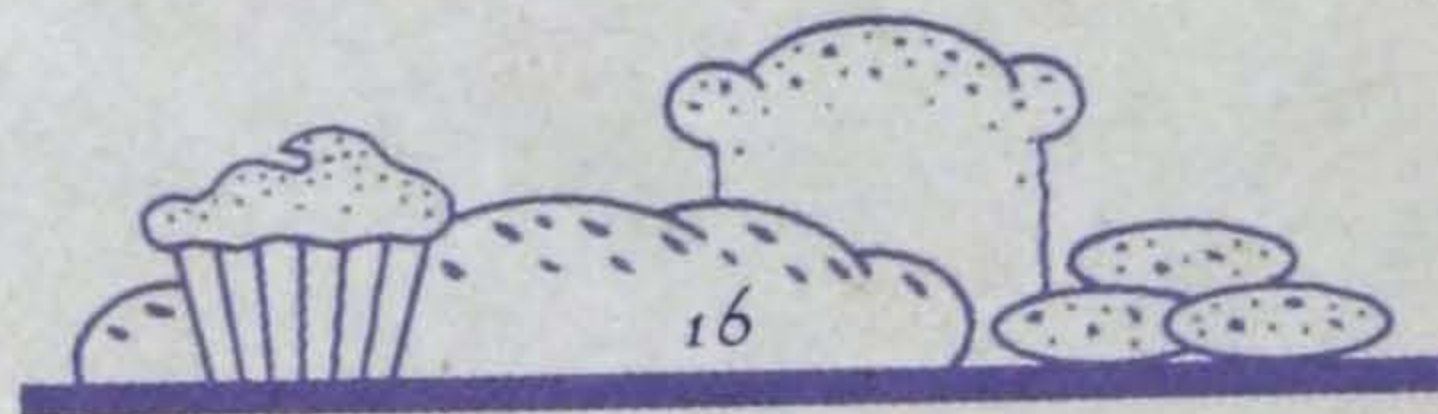


- 4 Huevos normales
- 600 Gramos azúcar
- 1 Kilo harina almendra
- 14 Neules

Confitura



- 1 Kilo moniato
- 1/2 Kilo azúcar
- 1 Kilo cabello/Kilo azúcar



Pasteles de Cacauet

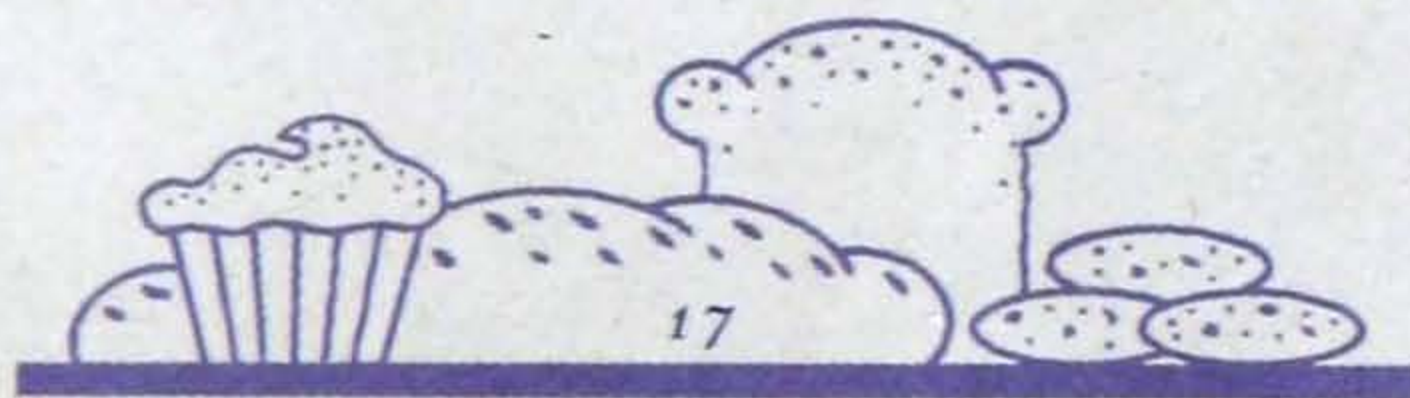


- 4 Huevos
- 600 Gramos azúcar
- 1 Kilo harina cacauet
- 14 Neules

Cocas Danone



- 1 Danone
- 2 Vasitos danone harina
- 3 Vasitos danone azúcar
- 1 Vasito aceite
- 1 Royal
- 4 Huevos



Yemas Almendra



Igual a partes iguales:

Almendra

Patata hervida y pelada

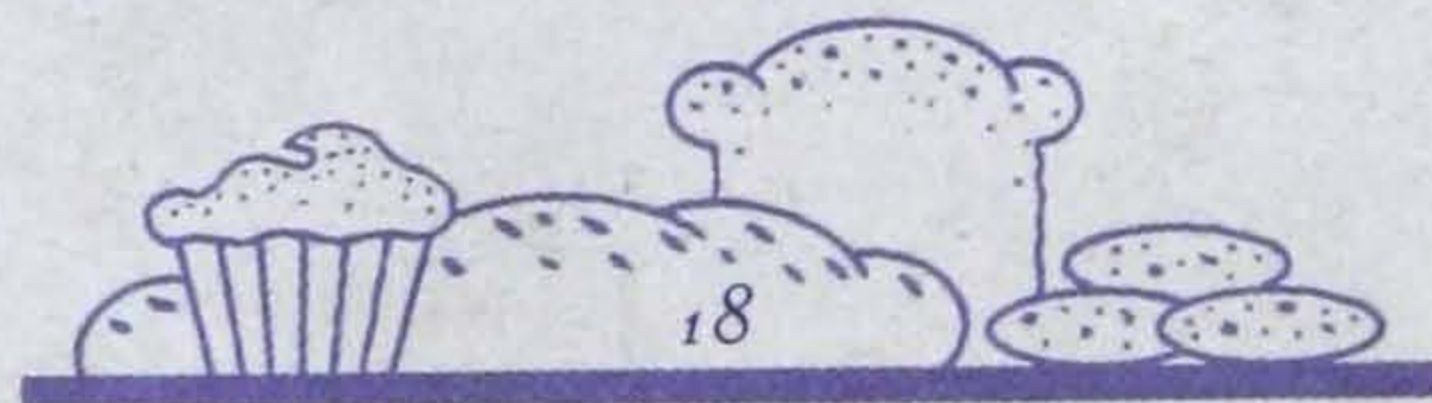
Azúcar

Cocas escaldadas al Plato



- 3 Vasos agua
- 1 Vaso harina maiz
- 2 Vasos de trigo

Cuando el agua hierve se pone un poco de aceite y sal y se pone la harina. Se escalda



Membrillo



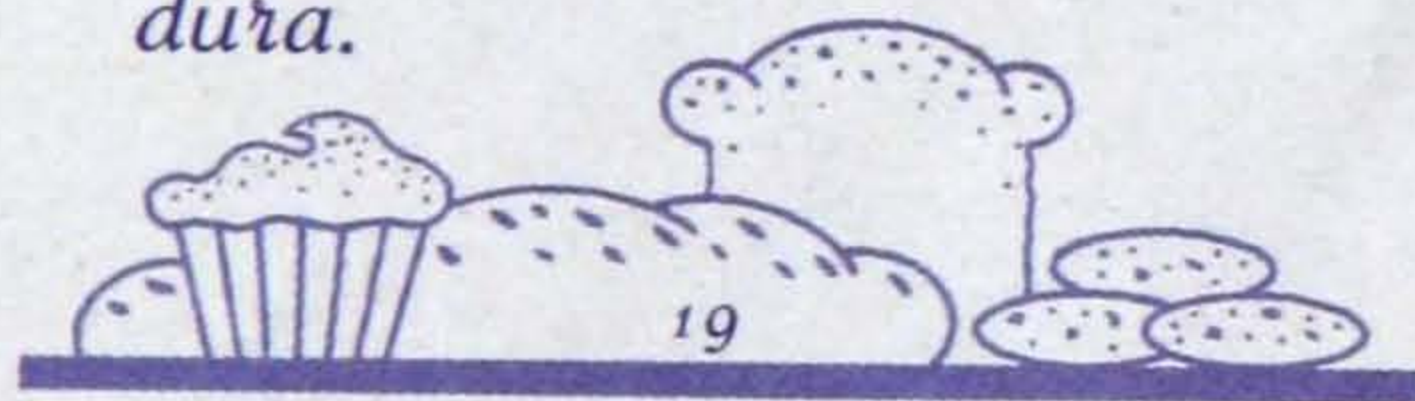
- 1 Kilo membrillo
- 1 Kilo azúcar

Rosegones



- 4 Huevos
- 600 Gramos azúcar
- 400 Gramos almendra entera
- Canela, limón rayado
- 1 Gaseosa

La harina que admita la pasta bien dura.



Para escaldar la pasta

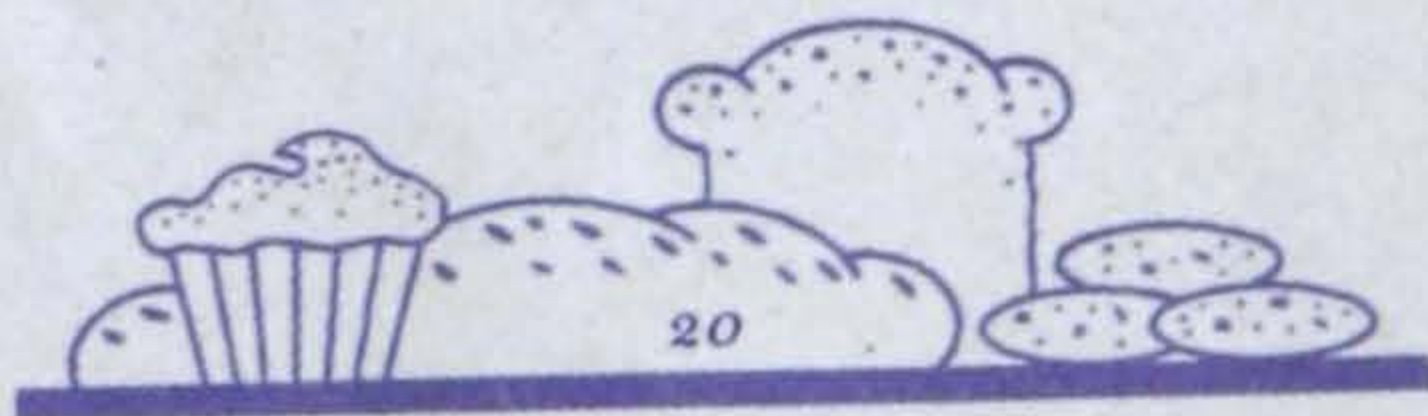


Un poco agua
600 Gramos azúcar
1 Kilo almendra

Coca-Llanda Royal



6 Huevos
1/2 Kilo harina
600 Gramos azúcar
1 Vaso leche
1 1/2 Sobre Royal, se toma el punto



Bizcocho



12 Huevos

360 Gramos almidón

420 Gramos azúcar

9/320 A 300

Bizcocho



12 Huevos

300 Gramos harina

420 Gramos azúcar

Torta almendra mezclada

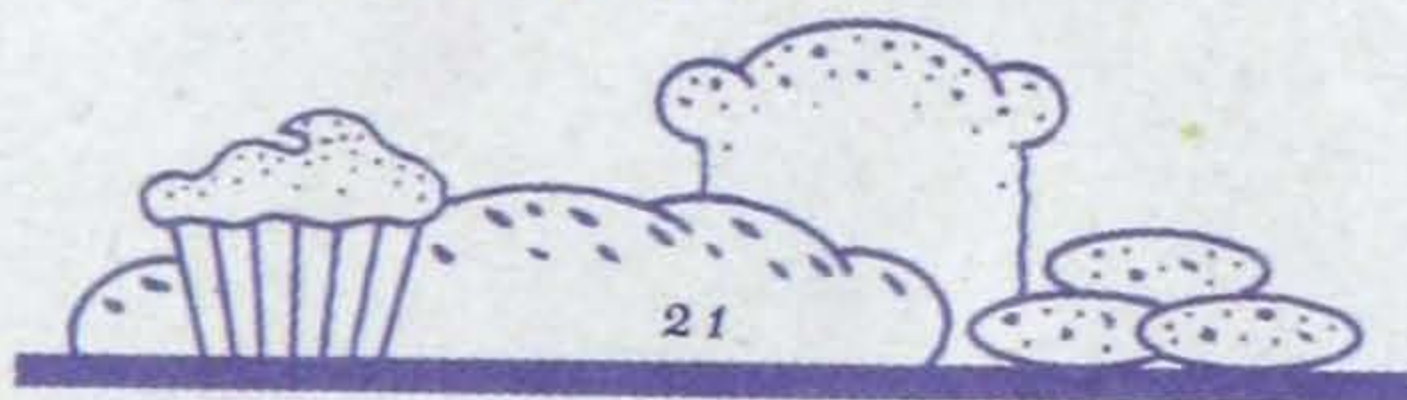


1/4 Kilo almendra

500 Gramos azúcar

180 Gramos almidón

12 Huevos



Torta Almendra

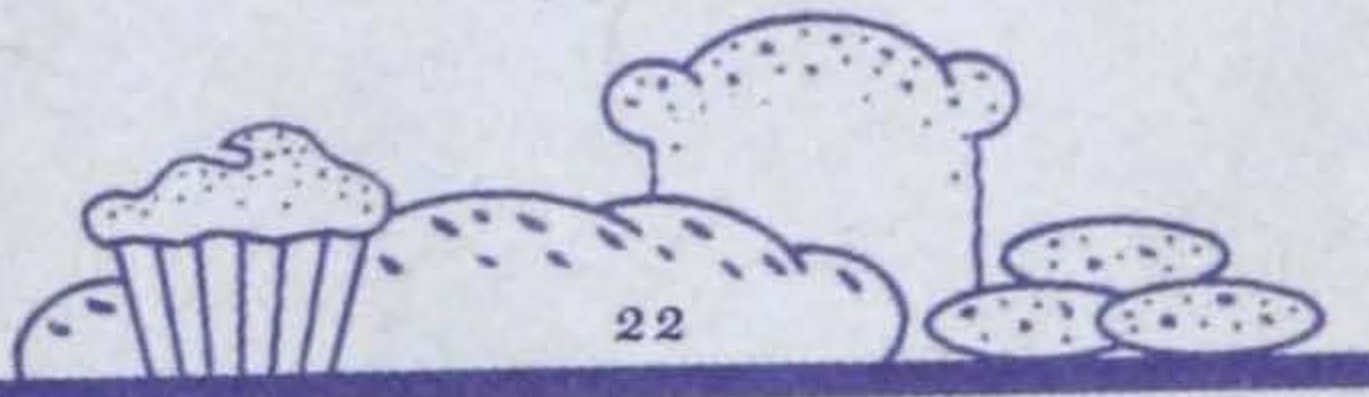


- 8 Huevos
- 330 Gramos almendra
- 330 Gramos azúcar
- 40 Gramos almidón

Rollo bañado



- 6 Huevos
- 700 Gramos azúcar almíbar
- 3 Vasos agua
- 300 Gramos azúcar
- 300 Gramos harina
- 100 Gramos coco
- 1 Royal



Monas de Pascua antiguas

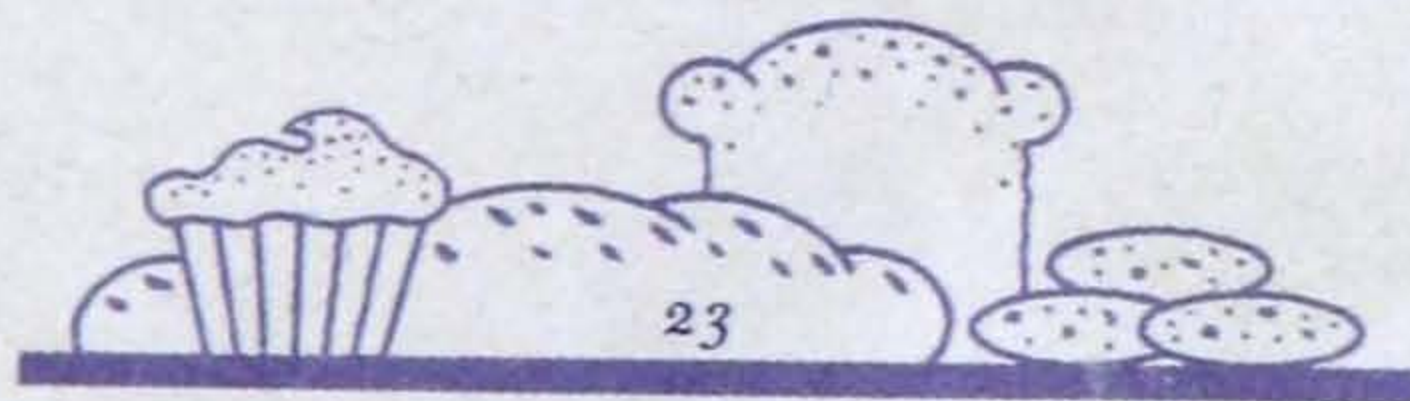


- 3 Kilos Harina
- 400 Gramos azúcar
- 12 Huevos
- 3 Micheta aceite
- 1/2 Pastilla

Cocotes Carlota



- 100 Gramos coco
- 100 Gramos carlota hervida
- 100 Gramos azúcar
- 100 Gramos chocolate polvo



Monas Pascua moderna

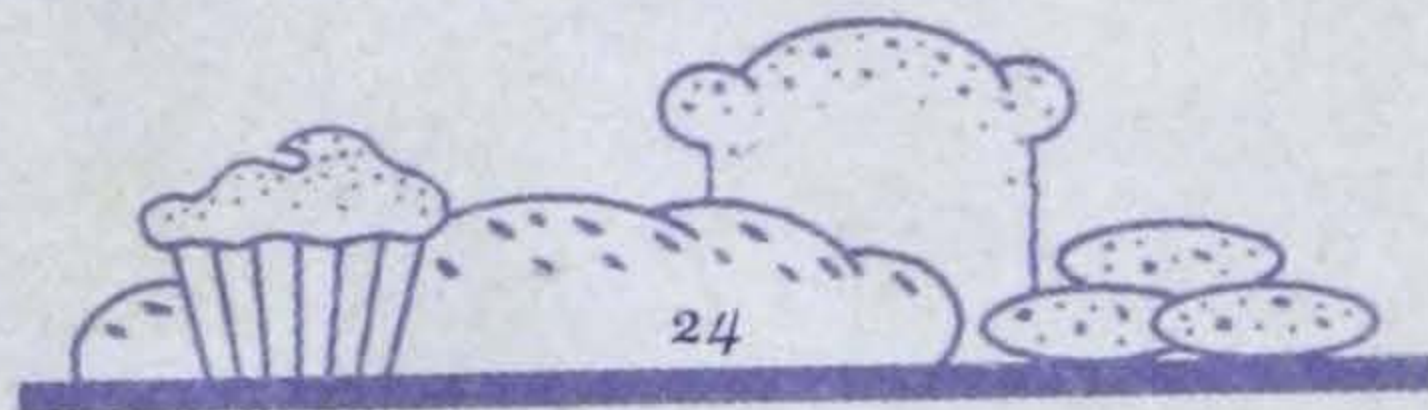


- 2 Kilos azúcar
- 6 Huevos
- 1/2 Kilo azúcar
- 1 y 1/2 Micheta aceite
- 1/2 Pastilla

Coca-Llanda manzana



- 1 Royal
- 6 Huevos se toma el punto
- 1/4 Kilo harina
- 1/4 Kilo azúcar
- 1 Vaso aceite
- 2 Manzanas



Yemas Almendra

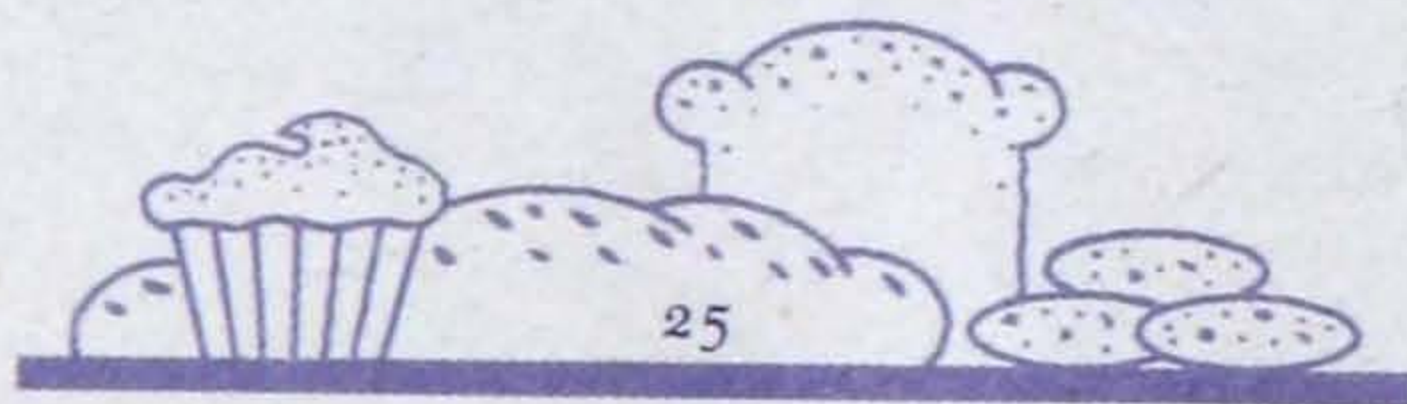


- 4 Yemas
- 1/4 Kilo patata hervida pelada
- 1/4 Kilo azúcar
- 1/4 Kilo almendra

Coca-Llанда Calabaza



- 4 Huevos
- 4 Gaseosas
- 2 Michetas aceite
- 1/2 Kilo azúcar
- 1/2 Kilo harina
- 1/2 Kilo calabaza hervida
- Limón rayado



Rollos San Jaime



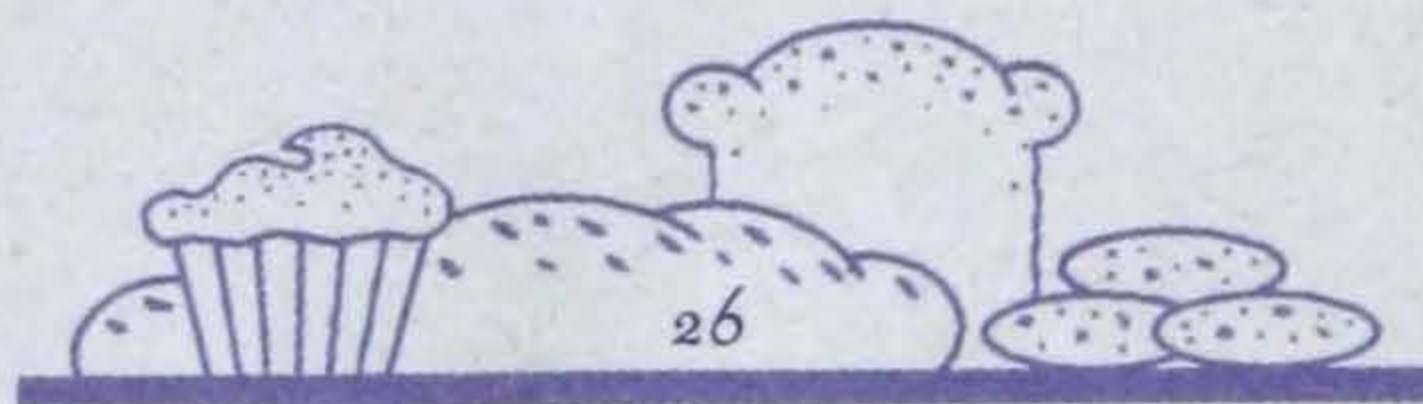
- 2 Huevos
- 1/4 Kilo azúcar
- 1 Kilo harina
- 1/4 Kilo pastilla
- 1 Micheta aceite

1 litro
aceite
10 michetas

Tarta Estocolmo



- 1 Bote Leche Ideal
- 2 Paquetes gelatina limón
- 9 Cucharadas azúcar colegial
- Azúcar quemado
- 1 Vaso agua



Aceitunas en conserva



- 10 Vasos agua
 - 1 Vaso sal
 - 1 Vaso vinagre
- Pebrella, limón y llorer

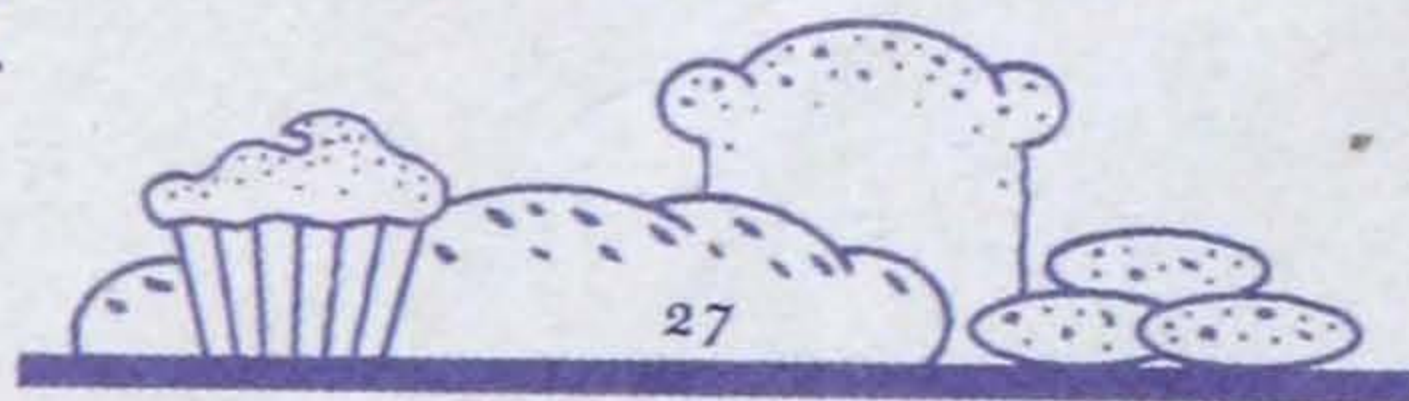
Yemas Moncha



- 1 Vaso harina
- 1 Vaso agua
- 1/2 Vaso aceite
- 1 Poquito sal

Agua, aceite al fuego. Cuando hierva pones la harina y cuando esté tibia 4 huevos. Lo amasas y lo extiendes en una lata y pones pelotas de manteca de cerdo y canela.

(Se amasa como la masa de morito. Los 4 huevos se amasan uno detrás de otro).



Borles azúcar

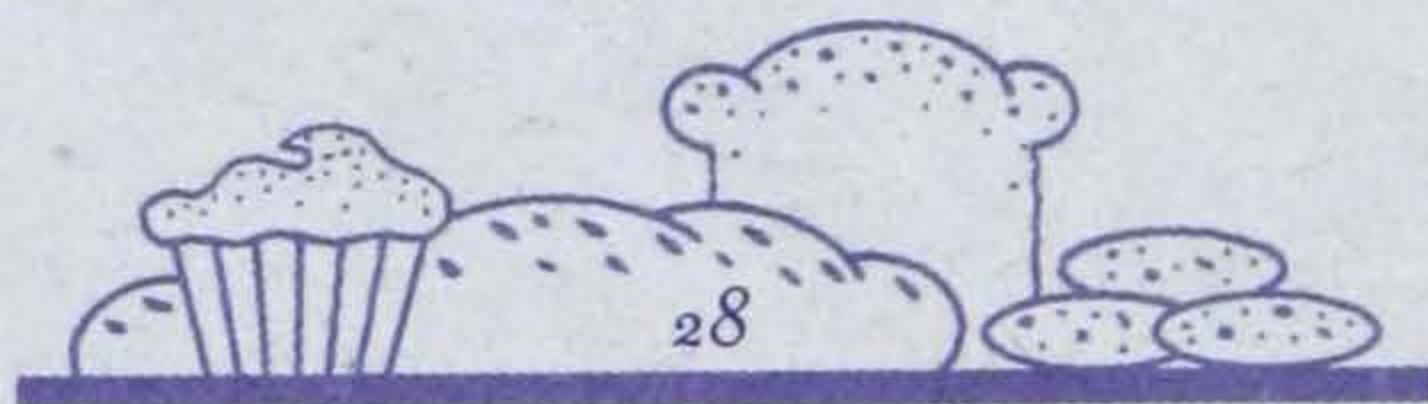


- 1 Vasito borles
- 1 Vasito menos 1 dedo de azúcar
- 1 Vasito aceite y agua

Madalenas de Belia



- 18 Huevos
- 1 Kg. de azúcar
- 1 1/2 Kg. de harina
- 1 Litro de aceite
- 1 Caja de limonadas
- 1 Limón rallado



Otras Madalenas



1/2 Kg. de azúcar

1/2 Kg. de harina

1 Sobre de Royal

8 Huevos

Punto de Nieve

Biscocho chocolate



150 Gramos harina

100 Gramos Maicena

250 Gramos manteca Tulipán

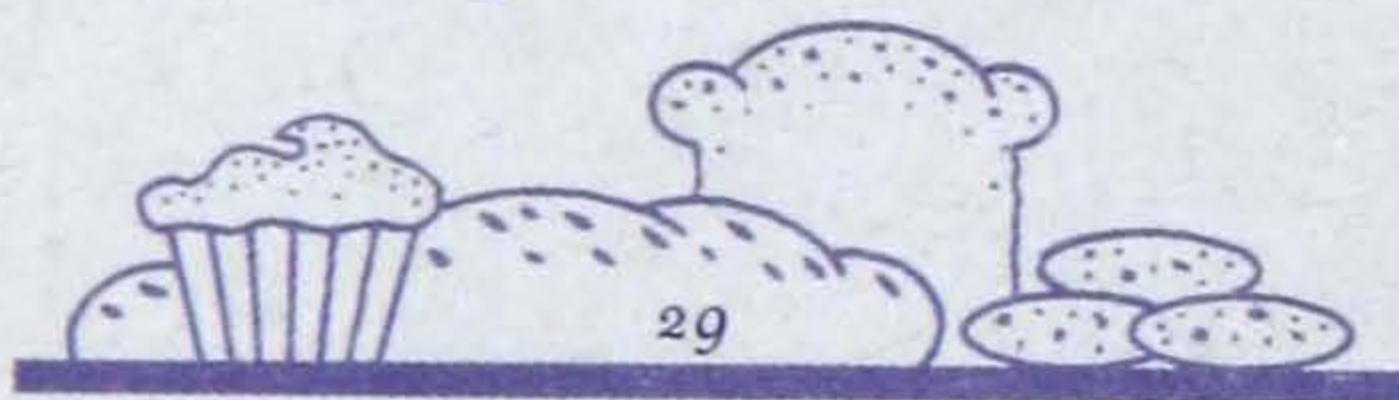
300 Gramos de chocolate

250 Gramos azúcar

6 Huevos

3 Cucharadas ron

1 Royal



Madalenas de Belia

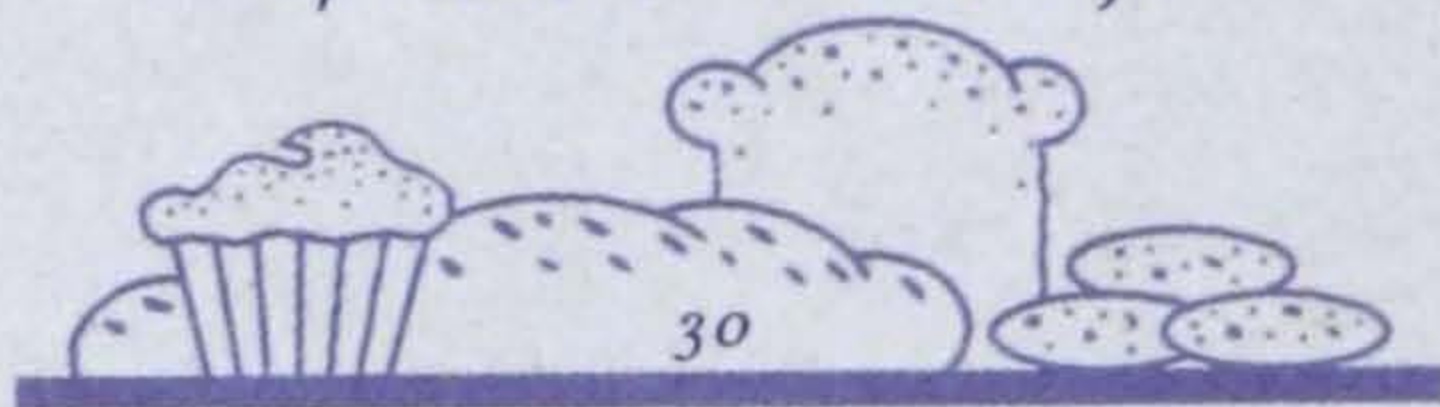


- 18 Huevos
- 1 Kg. de azúcar
- 1 1/2 de harina
- 1 Litro de aceite
- 1 Caja de limonadas
- 1 Limón rallado

Tortas Calabaza



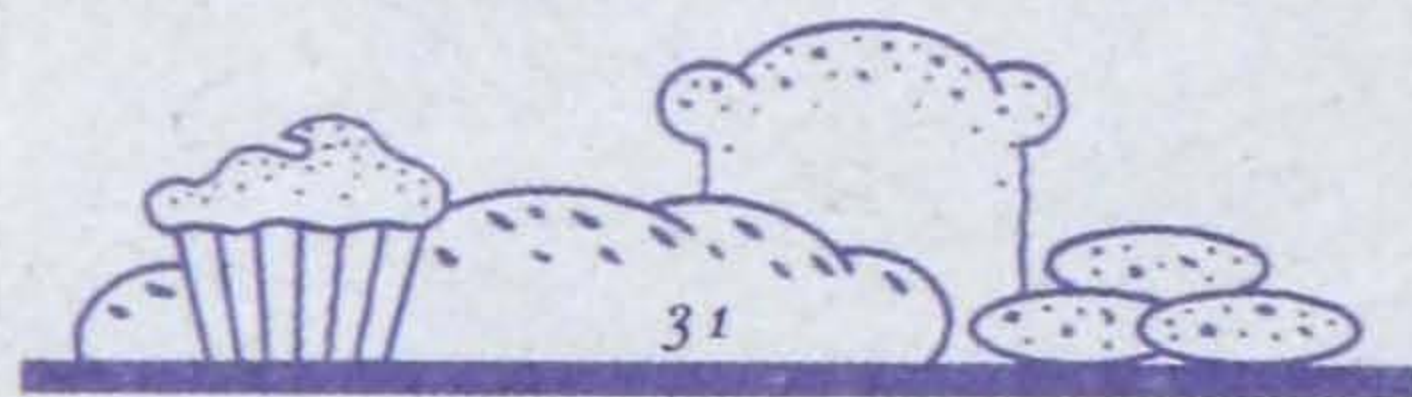
- 1/2 Kilo calabaza escurrida
 - 1/2 Kilo azúcar
 - 1/2 Kilo harina
 - 3 Huevos batidos
 - 1 Vaso aceite . Limón rayado y canela
 - 3 Parejas gaseosas, un poco Royal
- Se ponen neulas debajo

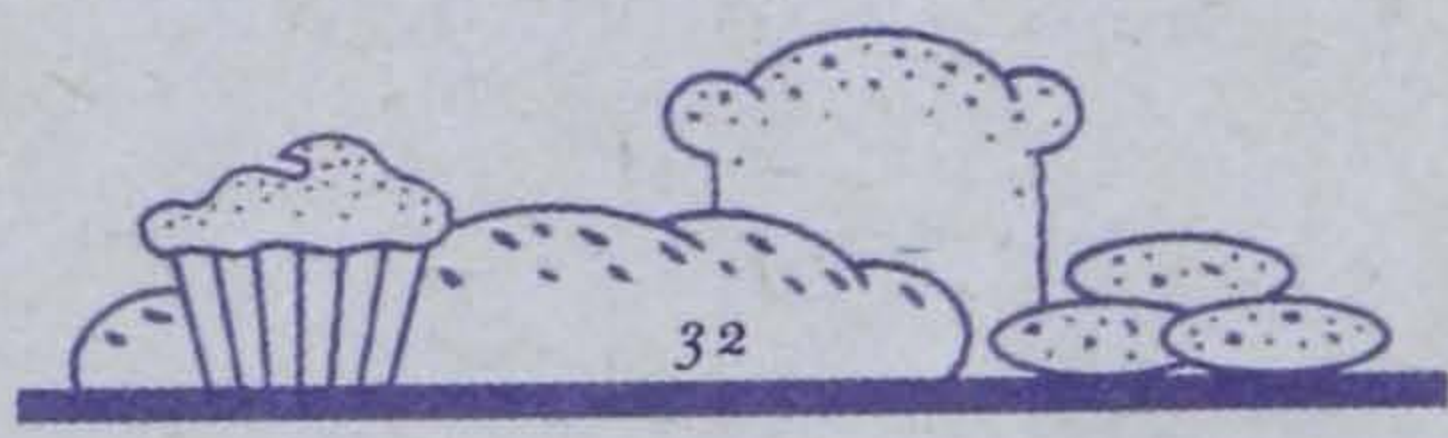


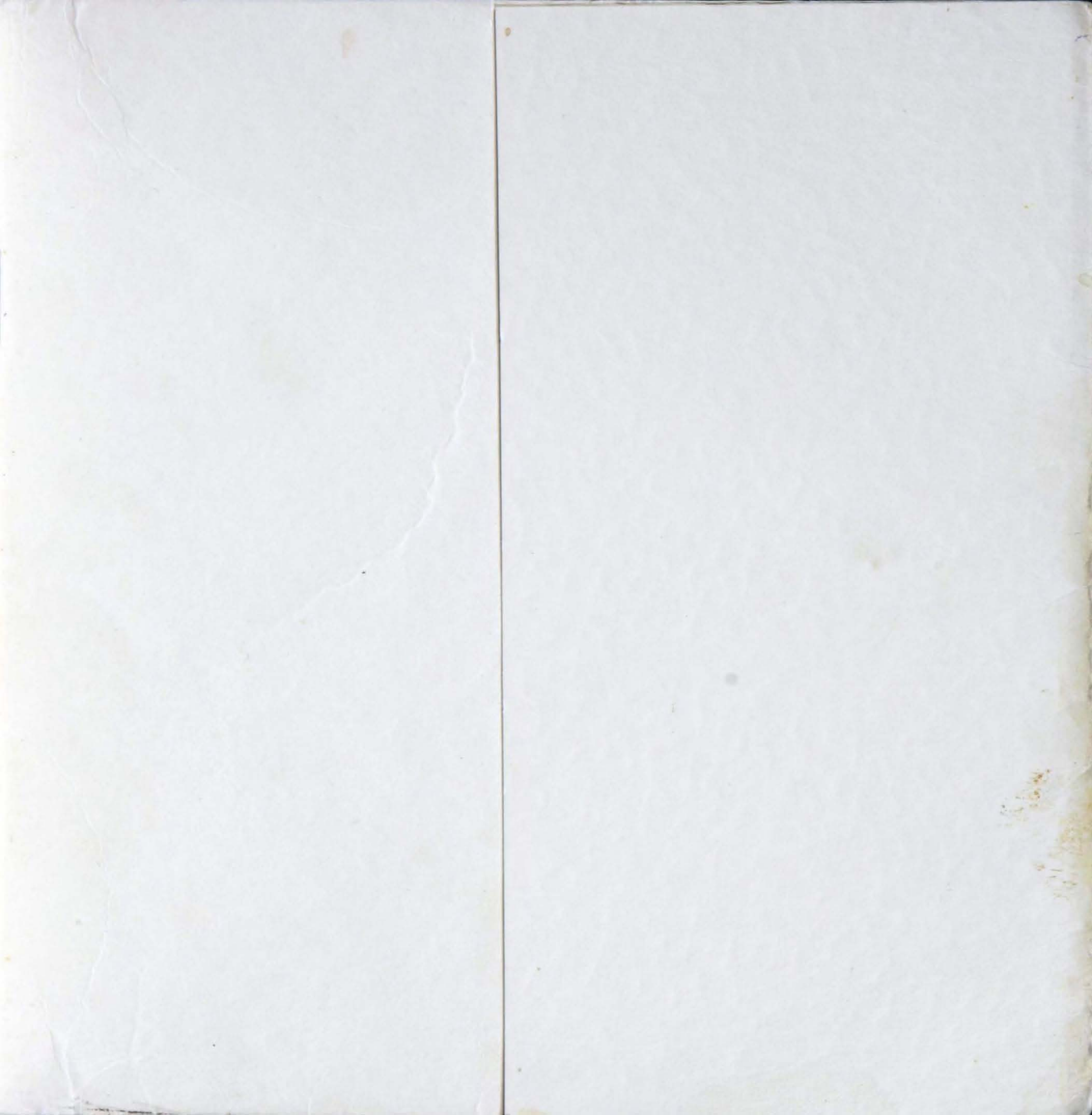
Como se hacen las Cocas Cristina



Se baten los huevos a punto de nieve y también el azúcar se toma el punto, se ponen las yemas y después las almendras; una vez echa la coca espolvorear con azúcar y canela.







*Festers
del
Rebollet
1999*

