



20

lacteada, caracterizado, por el empleo de leche de vaca debidamente esterilizada a la que se agrega una cantidad de azucar en proporcion debida, moviendo todo ello hasta que el azucar quede completamente diluida, agregando despues harina de trigo. Todos los ingredientes antes mencionados se amasan convenientemente y despues de obtener la masa, se cuece en el horno, y despues de cocido se tritura y se pulveriza.

25

2º por " UN PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCION DE UNA HARINA LACTEADA".

Nota. La presente memoria consta de dos hojas mecanografiadas por una sola cara.

Sevilla 29 mayo de 1.937

*Ediá*

