



# CHRISTMAS & TEA TIME RECIPE BOOK

*By Verna Park*



Warwick House  
Centro Linguistico-Culturale



**Warwick House**  
*Centro Lingüístico-Cultural*

**CHRISTMAS & TEA TIME  
RECIPE BOOK**

*By Verna Park*



Cuando Stuart y Verna Park abrieron las puertas de Warwick House en febrero de 1981, tenían claro que querían que su academia ofreciera “un ambiente distinto para aprender inglés” en Valladolid, ciudad donde ellos residían junto con su familia desde el año 1976.

Este ambiente distinto tenía que ver con la creación de un entorno agradable a la vista, con una decoración cuidada. Pero también sería un lugar donde, además de aprender inglés, sus alumnos pudieran tener acceso personal a la cultura anglosajona, algo novedoso en esos años.

El acercamiento cultural se vio materializado en la organización de actividades para los alumnos, como la puesta en escena de obras de teatro (“*The Importance of Being Earnest*”, de Oscar Wilde), conciertos de coro (entonados por los profesores de la plantilla), o la organización de fiestas navideñas. De todos estos eventos fue testigo el piano que aún se encuentra en el Aula 1 de Warwick House, López Gómez 18.

La encargada de preparar la comida para las “Christmas Parties” de Warwick House era Verna Park, maravillosa cocinera, contando con un repertorio fijo y delicioso, tanto de opciones saladas como dulces, que ella ha ido repitiendo tradicionalmente, año tras año, para alegría de su familia.

Estas fiestas navideñas, así como el “Afternoon Tea”, ha permanecido en la memoria de aquellos primeros alumnos de Warwick House, creando recuerdos imborrables.

Al celebrar el 40 aniversario de Warwick House, queremos rendir un pequeño homenaje a Verna y hacer memoria de esas “Christmas Parties”, que llenaban la academia de gente y aromas, como el de sus famosos “gingerbread men”.

Habrà otras recetas o variaciones para estos mismos platos, pero éstas son las que ella utilizaba. Sus fuentes: libros de repostería ingleses y americanos, que a ella le llevan también a su niñez en el pueblo de Castile (curiosamente ‘Castilla’ en inglés), en Upstate New York.

Esperamos que este pequeño libro de recetas sirva de inspiración para muchas navidades venideras.



SAVORIES / SALADOS

Quiche	7	Quiche
Sour cream and onion dip	9	Dip de crema ágría y cebolla
Olive-Cheese ball	11	Bola de queso y aceitunas
Salmon Party Log	13	Tronco de Fiesta de Salmón

SWEETS / DULCES

Deborah's Mincemeat pies	15	Tartaletas Mincemeat de Deborah
Shortbread	19	Galletas de mantequilla
Rolled ginger cookies	21	Galletas de gengibre
Gingerbread men		
Layered choco-coconut bars	23	Barritas de coco y chocolate
Jam shortbread cookies	25	Galletas de mantequilla y mermelada
Coconut macaroons	27	Macarrons de coco
Farmhouse fruitcake	29	Pastel de frutas granjero
Bakewell tart	31	Tarta Bakewell
Shortcrust pastry	33	Masa quebrada

BEVERAGE / BEBIDA

Lemon Champagne punch	35	Ponche de cava y limón
-----------------------	----	------------------------

TEA TIME / HORA DEL TÉ

Scones	37	Scones
Scotch pancakes	39	Tortitas escocesas
Victoria sandwich cake	41	Bizcocho sandwich Victoria

Bibliography	43	Bibliografía
--------------	----	--------------



## QUICHE

- 1 9-inch unbaked pastry shell
- 1 onion
- 150 gm smoked bacon, chopped
- 4 eggs, lightly beaten
- 200 gm shredded cheese (emmental, cheddar or combination)
- 1 1/4 cups milk
- 1 tomato
- Salt/black pepper

Slice onion thinly and fry until translucent. Fry bacon and mix with the onion. Cool and spread on the pastry shell. (Cooked broccoli, cauliflower, asparagus or other veg can be added). Spread grated cheese over the mixture. Add the milk to the beaten eggs and season with salt and black pepper. Pour over the cheese and vegetables. Slice the tomato and arrange on top. Bake in oven at 180 °C for about 50 minutes. Can be eaten warm or cold.

## QUICHE

- 1 hoja de masa quebrada de unos 22 cm de diámetro
- 1 cebolla
- 150 g bacón ahumado, troceado
- 4 huevos, ligeramente batidos
- 200 g queso rayado (emmental, cheddar o combinación)
- 1 1/4 taza de leche
- 1 tomate
- Sal y pimienta

Cortar la cebolla en trozos finos y pochar hasta que esté translúcida. Freir el bacon y añadir a la cebolla. Dejar enfriar y esparcir sobre la masa quebrada. (Se puede añadir brócoli, coliflor, espárragos u otras verduras si se desea). Esparcir el queso rallado sobre la mezcla. Añadir leche a los huevos batidos y sazonar con sal y pimienta. Verter sobre el queso y el resto de ingredientes. Cortar el tomate en rodajas y colocar en la parte superior. Hornear a 180 °C durante unos 50 minutos. Puede comerse frío o caliente.





## SOUR CREAM AND ONION DIP

Combine ½ cup softened cream cheese with ½ cup Greek yoghurt in a bowl. Add 1 tablespoon French onion soup mix. Stir well and chill in the fridge for one hour. Serve with crisps or carrot sticks, celery, etc.

## DIP DE CREMA ÁGRIA Y CEBOLLA

Combinar ½ taza de queso crema con ½ taza de yogur griego en un bol. Añadir 1 cucharada de mezcla de sopa de cebolla francesa. Mezclar bien los ingredientes y dejar reposar en la nevera durante 1 hora. Servir con patatas fritas, palitos de zanahoria o apio.



## OLIVE-CHEESE BALL

Blend one 8-ounce package cream cheese, softened, 8 ounces blue cheese, and  $\frac{1}{4}$  cup butter. Stir in  $\frac{2}{3}$  cup well-drained chopped ripe olives and 1 tablespoon snipped chives. Chill slightly; form in ball. Chill well. Press  $\frac{1}{3}$  cup chopped walnuts over ball. Serve with assorted crackers.

## BOLA DE QUESO Y ACEITUNAS

Mezclar un paquete de 200 g de queso crema, 200 g de queso azul y  $\frac{1}{4}$  taza de mantequilla. Añadir a la mezcla  $\frac{2}{3}$  taza de aceitunas negras bien escurridas y troceadas y 1 cucharada de cebollino cortado fino (con tijera). Enfriar ligeramente. Dar forma de bola y refrigerar bien. Rebozar la bola en  $\frac{1}{3}$  taza de nueces troceadas y servir con crackers.



## SALMON PARTY LOG

- 2 cups cooked or smoked salmon
- 1 8-ounce package cream cheese, softened
- 1 tablespoon lemon juice
- 2 teaspoons grated onion
- 1 teaspoon prepared horseradish
- $\frac{1}{4}$  teaspoon salt
- $\frac{1}{4}$  teaspoon liquid smoke (optional)
- $\frac{1}{2}$  cup chopped pecans
- 3 tablespoons snipped parsley

Flake salmon, removing skin and bones or chop smoked salmon.

Combine salmon with next 6 ingredients and mix thoroughly.

Chill several hours. Combine pecans and parsley. Shape salmon mixture in 8 x 2 inch log; roll in nut mixture; chill well. Pass crackers.

## TRONCO DE FIESTA DE SALMÓN

- 2 tazas de salmón cocinado o ahumado
- 1 paquete de 200 g de queso crema
- 1 cucharada de zumo de limón
- 2 cucharaditas de cebolla rallada
- 1 cucharadita de rábano picante preparado
- $\frac{1}{4}$  cucharadita de sal
- $\frac{1}{4}$  cucharadita de humo líquido (opcional)
- $\frac{1}{2}$  taza de nueces pecanas troceadas
- 3 cucharadas de perejil troceado

Deshacer el salmón, eliminando piel y espinas, o cortar en trozos si es ahumado. Mezclar bien el salmón con los siguientes 6 ingredientes. Refrigerar durante varias horas. Combinar las nueces pecanas y el perejil. Dar forma a la mezcla de salmón como un tronco de 20 x 5 cm. Rebozar con la mezcla de perejil y nueces; refrigerar. Untar en crackers.



## DEBORAH'S MINCEMEAT PIES

- 450 ml medium or dry cider
- 450 g dark soft brown sugar
- 2 kg cooking apples (*Reineta, Granny Smith*)
- 1 teaspoon (5 ml) mixed spice
- 1 teaspoon ground cinnamon
- 450 g seedless raisins
- 450 g currants (or more raisins or prunes if currants not available)
- 100 g glacé cherries, finely chopped (*Deborah uses apricots instead*)
- 100 g chopped almonds
- Finely grated rind and juice of 1 lemon
- 1 miniature brandy or rum
- Short crust pastry
- A little egg/milk

Put cider and sugar in large pan. Heat gently until sugar dissolves. Meanwhile, peel, core and chop apples and add to pan. Stir in remaining ingredients except brandy (or rum) and bring slowly to boil, stirring constantly. Lower heat, half cover with a lid and simmer for approx. 30 minutes or until becomes soft pulp, stirring occasionally. Turn off heat and leave until cold. Stir in brandy or rum making sure it is evenly distributed. Spoon into dry, clean jars with screw-topped lids, covering mincemeat with circle grease-proof

## TARLETAS MINCEMEAT DE DEBORAH\*

- 450 ml de sidra seca o medio seca
- 450 g azúcar moreno suave
- 2 kg manzanas para cocinar (*Reineta, Granny Smith*)
- 1 cucharadita (5 ml) de especias mixtas
- 1 cucharadita de canela molida
- 450 g pasas sin semillas
- 450 g pasas de grosella negra (o más pasas o ciruelas pasas)
- 100 g cerezas escarchadas cortadas finas (*Deborah utiliza orejones de albaricoque en su lugar, cortados finos*)
- 100 g almendras troceadas
- Ralladura de 1 limón y su zumo
- 1 miniatura de brandy o ron
- Masa quebrada
- Un poco de huevo batido / leche

Verter la sidra y el azúcar en una cazuela grande y poner a fuego lento hasta que el azúcar se disuelva. Entretanto, pelar y cortar la manzana en trozos y añadir a la cazuela (sin el corazón de la manzana). Añadir el resto de los ingredientes (excepto el licor), y llevar lentamente al punto de ebullición, removiendo constantemente. Reducir la temperatura, cubrir parcialmente con una tapa y dejar hervir a fuego lento durante unos 30 minutos o hasta que la mezcla parezca una pulpa suave. Remover ocasionalmente. Apagar el fuego y dejar reposar hasta





paper first. Store in cool dark cupboard. It lasts for years.

To make the mincemeat pies, line tins with shortcrust pastry, put in the mincemeat filling and cover with pastry (either a circle or with shapes). Mincemeat pies can be any shape or size! Brush top with a little milk/egg mixture and sprinkle with sugar. Bake in hot oven until golden (200 °C).

Serve hot or cold and with cream.

que esté frío. Añadir el brandy o ron hasta que la mezcla sea homogénea. Conservar en tarros de cristal limpios con tapa de rosca, cubriendo la parte superior del 'mincemeat' con círculos de papel impermeable a la grasa. Durará años.

Para hacer las tartaletas, cubrir con masa quebrada las bases de tartaleta de una bandeja de horno. Añadir 'mincemeat' a cada tartaleta y cubrir con un círculo o decorar con formas navideñas de masa quebrada. Los 'mincemeats' pueden ser de cualquier tamaño y forma. Pintar la masa colocada en la parte superior con un poco de huevo batido o leche y espolvorear con azúcar blanco. Hornear en horno caliente (200 °C) hasta que estén dorados.

Servir frío o caliente y con nata líquida (al gusto).

\*Deborah Smith fue profesora y Jefa de Estudios en Warwick House (1991-2010).



## SHORTBREAD

- 4 oz *sieved plain flour*
- 2 oz *ground rice or semolina*  
(or more plain flour)
- 2 oz *sugar*
- 4 oz *butter softened*

Mix all ingredients until the mixture has bound together. Form into a ball and roll into a round about ½ inch/1 cm thick (can also be cut into smaller rounds). Crimp the edges and prick on a design with a fork. Bake in a slow oven 150 °C until it is firm and light brown in colour (approximately 1 hour). Allow to cool before removing from the tray.

## GALLETAS DE MANTEQUILLA

- 100 g *de harina tamizada*
- 50 g *de arroz molido o semolina*  
(o en su defecto, más harina)
- 50 g *de azúcar*
- 100 g *de mantequilla blanda*

Unir todos los ingredientes hasta que la mezcla esté bien ligada. Formar una bola y, con un rodillo, extender hasta crear una lámina circular de aproximadamente 1 cm de grosor. Pellizcar los bordes y, con un tenedor, picar para crear un dibujo en la superficie. Hornear lentamente a 150 °C hasta que esté dorado (aproximadamente 1 hora). Dejar que se enfríe antes de retirar de la bandeja. Cortar en porciones individuales.



## ROLLED GINGER COOKIES – GINGERBREAD MEN

- 1 cup shortening (*margarine*)
- 1 cup granulated sugar
- 1 egg
- 1 cup molasses
- 2 tablespoons vinegar
- 5 cups sifted all-purpose flour
- 1 1/2 teaspoons soda
- 1/2 teaspoon salt
- 2 to 3 teaspoons ground ginger
- 1 teaspoon ground cinnamon
- 1 teaspoon ground cloves

Cream shortening and sugar. Beat in egg, molasses and vinegar. Sift together dry ingredients; blend in. Chill 3 hours.

Roll dough 1/8 inch thick on light floured surface. Cut in shapes. Place 1 inch apart on greased cookie sheet. Bake at 180 °C for 5 to 6 minutes. Cool slightly; remove to rack. Makes about 5 dozen.

## GALLETAS DE GENGIBRE

- 1 taza de margarina
- 1 taza de azúcar blanca
- 1 huevo
- 1 taza de melaza
- 2 cucharadas de vinagre
- 5 tazas de harina tamizada
- 1 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 a 3 cucharaditas de gengibre en polvo
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 cucharadita de clavo en polvo

Mezclar la margarina y el azúcar hasta que esté cremoso. Añadir el huevo, la melaza y el vinagre y tras ello los ingredientes secos y mezclar bien. Refrigerar durante 3 horas.

En una superficie ligeramente espolvoreada con harina, estirar la masa con un rodillo hasta alcanzar un grosor de unos 4 cm. Cortar en formas (por ejemplo, con un molde de muñeco). Colocar en una bandeja de galletas engrasada, a una distancia de 3 cm entre cada figura. Hornear a 180 °C durante 5-6 minutos. Dejar enfriar brevemente y transferir a una rejilla. De esta receta saldrán aproximadamente 5 docenas de galletas.



## LAYERED CHOCO- COCONUT BARS

Melt 1 cup butter in bottom of a 9 inch square baking pan.

Crush 2 cups biscuits into crumbs. Spread over the melted butter.

Drizzle 1 cup condensed milk over the crumbs.

Sprinkle 2 cups chopped chocolate, 1 cup chopped walnuts and 1 cup flaked coconut over the milk in layers and press down lightly. Bake in 180 °C oven for about 30 minutes or until the coconut is golden. Cut in squares while still warm. Remove from pan when cool. Can be stored in a closed container for up to a month.

## BARRITAS DE COCO Y CHOCOLATE

Derretir 1 taza de mantequilla en la base de una fuente para horno de unos 22 cm.

Hacer migas con galletas hasta llenar 2 tazas. Esparcir las migas de galleta sobre la mantequilla derretida.

Añadir 1 taza de leche condensada sobre las migas. Después, añadir más capas: 2 tazas de chocolate troceado, luego 1 taza de nueces troceadas y finalmente 1 taza de coco rallado y presionar ligeramente hacia abajo. Hornear a 180 °C durante unos 30 minutos o hasta que el coco esté dorado. Cortar en cuadrados de unos 5 x 5 cm mientras que está caliente. Retirar de la bandeja cuando haya enfriado. Se puede guardar en una lata de galletas durante un mes.





## JAM SHORT-BREAD COOKIES

- 1 cup butter
- $\frac{1}{2}$  cup granulated sugar
- $\frac{1}{2}$  cup brown sugar
- 2 egg yolks
- 3 tablespoons milk
- 2 teaspoons vanilla
- $2\frac{2}{3}$  cups sifted all-purpose flour
- 2 teaspoons cream of tartar
- 1 teaspoon soda
- $\frac{1}{2}$  teaspoon salt
- $\frac{1}{2}$  cup raspberry (red) preserves

Cream butter and sugars; beat in yolks, milk, and vanilla. Sift together dry ingredients; add to creamed mixture. Chill 1 hour. On well-floured surface roll half the dough at a time to  $\frac{1}{8}$  inch thick; cut with 2-inch cutter; cut small hole in centre of half. Place  $\frac{1}{2}$  teaspoon preserves on each plain cookie; top with cut out one; seal edges. Bake on ungreased cookie sheet at 350 °C for 10-12 minutes.

## GALLETAS DE MANTEQUILLA Y MERMELADA

- 1 taza de mantequilla
- $\frac{1}{2}$  taza de azúcar blanca
- $\frac{1}{2}$  taza de azúcar morena
- 2 yemas de huevo
- 3 cucharadas soperas de leche
- 2 cucharaditas de vainilla
- $2\frac{2}{3}$  tazas de harina tamizada
- 2 cucharaditas de cremor tártaro
- 1 cucharadita de bicarbonato
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal
- $\frac{1}{2}$  taza de mermelada de frambuesa o roja

Mezclar la mantequilla y los azúcares; añadir las yemas de huevo batiendo bien, y luego introducir la leche y la vainilla. En un cuenco, mezclar los ingredientes secos y agregar a la mezcla húmeda. Enfriar durante 1 hora. Dividir la masa en dos mitades.

Sobre una superficie bien cubierta de harina, estirar con un rodillo ambas mitades por separado hasta obtener una lámina de un grosor de  $\frac{1}{2}$  cm. Cortar con un molde redondo o cuadrado de 5 cm de anchura. En una de las dos mitades, cortar un agujero en el centro de la forma. Colocar  $\frac{1}{2}$  cucharada de mermelada en cada base, y cubrir con la otra mitad (la del agujero). Sellar los bordes. Hornear sobre una lámina para galletas no-engrasada a 180 °C durante 10-12 minutos.



## COCONUT MACAROONS

- 2 egg whites
- Dash salt
- $\frac{1}{2}$  teaspoon vanilla
- $\frac{2}{3}$  cup granulated sugar
- 1  $\frac{1}{32}$  cups flaked coconut
- Blanched almonds

Beat egg whites with dash salt and the vanilla till soft peaks form. Gradually add sugar, beating till stiff. Fold in coconut. Drop by rounded teaspoon onto greased cookie sheet. Bake in slow oven (150 °C) about 20 minutes. Makes about 1  $\frac{1}{2}$  dozen.

## MACARRONS DE COCO

- 2 claras de huevo
- Pizca de sal
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de vainilla
- $\frac{2}{3}$  taza de azúcar blanca
- 1  $\frac{1}{3}$  tazas de coco rallado
- Almendra marcona

Batir las claras de huevo, con una pizca de sal y la vainilla hasta que se formen picos. Añadir poco apoco el azúcar, hasta que la mezcla esté firme. Incorpora poco a poco el coco. Con una cuchara sopera, dejar caer cucharadas de la mezcla sobre una lámina de galletas engrasada. Colocar una almendra en el centro. Hornear lentamente (150 °C) durante unos 20 minutos. Salen aproximadamente 18.



## FARMHOUSE FRUITCAKE

- 8 oz *sifted flour*
- 1 1/2 *teaspoons baking powder*
- 1/4 *teaspoon salt*
- 4 oz *butter or margarine*
- 4 oz *sugar*
- 2 oz *halved glacé cherries*
- 4-6 oz *mixed sultanas and raisins*
- 2 *eggs*
- 3 *tablespoons milk*
- 2 oz *chopped blanched almonds*

Grease and line a 7-inch cake tin. Sieve the flour and salt into a bowl. Rub in the margarine and stir in the sugar, cherries and dried fruit. Stir in the eggs and milk, and turn into the prepared tin. Sprinkle with chopped nuts.

Bake on the middle shelf of a moderate oven 180 °C for 75-90 minutes until top is golden brown and toothpick comes out clean after pricking into the centre. Turn out, remove the paper lining and cool on a wire tray.

## PASTEL DE FRUTAS GRANJERO

- 200 g *de harina tamizada*
- 1 1/2 *cucharaditas de levadura en polvo*
- 1/4 *cucharadita de sal*
- 100 g *mantequilla o margarina*
- 100 g *de azúcar*
- 50 g *de cerezas escarchadas, cortadas a la mitad*
- 100-150 g *de mezcla de pasas y sultanas*
- 2 *huevos*
- 3 *cucharadas de leche*
- 50 g *de almendra marcona, troceadas*

Engrasar y revestir un molde para tartas de 17 cm de alto. Mezclar la harina y la sal en un cuenco. Utilizando los dedos, añadir la mantequilla y luego las cerezas y los frutos secos. Con una cuchara mezclar los huevos y la leche y verter la masa a la tartera. Añadir las nueces troceadas. Hornear en la bandeja del medio a 180 °C entre 75 y 90 minutos hasta que esté la superficie marron dorado y al introducir un palillo en el centro, éste salga seco.

Una vez listo, sacar del molde y retirar el papel y enfriar sobre una rejilla.



## BAKEWELL TART

- 4 oz *shortcrust pastry*\*
- *Raspberry jam*
- 2 oz *butter*
- 2 oz *sugar*
- 1 *egg*
- 2 oz *ground almonds*
- 1-2 *drops almond essence*
- *Icing sugar*

Line a 7 inch flan tin or sandwich tin with shortcrust pastry, spread with jam. Cream butter and sugar, gradually beat in the egg and add the essence. Stir in the almonds and spread the mixture over the jam. Bake in a hot oven 200 °C, until the filling is set and golden (approx. 30 min). Dredge with icing sugar.

*\*See next page*

## TARTA BAKEWELL

- 100 g *masa quebrada*\*
- *Mermelada de frambuesa*
- 50 g *mantequilla*
- 50 g *azúcar blanca*
- 1 *huevo*
- 50 g *almendra molida*
- 1-2 *gotas de esencia de almendras*
- *Azúcar glas*

Revestir una fuente de tartas de 20 cm de diámetro con la masa quebrada y untar la base con la mermelada. En un bol, mezclar la mantequilla y el azúcar hasta que esté suave y añadir y batir de manera gradual los huevos y la esencia. Finalmente, agregar las almendras y verter la mezcla sobre la mermelada. Hornear a 200 °C, hasta que el relleno esté dorado (aprox. 30 minutos). Una vez frío, espolvorear bien con azúcar glas.

*\* Ver página siguiente*





## SHORTCRUST PASTRY

- 8 oz *flour*
- *Pinch salt*
- 2 oz *butter*
- 2 oz *lard (or vegetable shortening)*
- *Cold water to mix*

Sieve the flour and salt into a mixing bowl. Chop the fat roughly and add to the flour. Rub the fat into the flour, using the fingertips, until the mixture resembles breadcrumbs. Add cold water gradually and knead mixture lightly by hand until it works together into a firm dough. Turn out on to a lightly floured surface and knead lightly until smooth. Turn pastry over and roll out as required.

## MASA QUEBRADA

- 200 g *harina*
- *Pizca de sal*
- 50 g *mantequilla*
- 50 g *de manteca (o margarina vegetal)*
- *Agua fría para mezclar*

Tamizar la harina y añadir la sal en un cuenco. Cortar la mantequilla y manteca en cubos y añadir a la harina. Con los dedos, mezclar los ingredientes hasta que haga migas. Añadir agua poco a poco y amasar a mano hasta crear una masa firme. Sacar la mezcla del bol y seguir amasando ligeramente sobre una superficie espolvoreada con un poco de harina hasta que esté homogénea. Dar la vuelta a la masa y extender al grosor deseado.



## LEMON CHAMPAGNE PUNCH

- 2 litres lemonade
- 2 litres pineapple juice
- $\frac{1}{2}$  litre ginger ale, chilled (6 bottles)
- 1 bottle sparkling water, chilled
- 1 bottle dry champagne, chilled
- Icelemon slices

Mix juices and chill. Before serving, add ginger ale and sparkling water and pour over ice cubes in large punch bowl. Add champagne just before serving.

## PONCHE DE CAVA Y LIMÓN

- 2 litros de limonada
- 2 litros de zumo de piña
- 6 botellines o  $\frac{1}{2}$  litro de ginger ale
- 1 botella gaseosa o agua con gas, fría
- 1 botella cava brut, frío
- Hielo / rodajas limón

Mezclar los dos zumos y enfriar. Antes de servir, añadir el ginger ale y la gaseosa y verter en un cuenco grande de ponche, con hielo. Justo antes de servir, añadir el cava.



## SCONES

- 8 oz flour
- 2 teaspoons baking powder
- ¼ pint milk
- 2 oz fat (butter, margarine or lard)
- Raisins
- 1 oz sugar
- ½ teaspoon salt
- 1 egg and milk to make ¼ cup (combined)
- Beaten egg or milk for glazing

Grease and flour a baking tray. Sieve flour, baking powder and salt. Rub fat into the flour with the fingertips. Add the sugar and any other ingredients to be used (currants, spices). Stir in the milk and mix quickly to a soft dough. Turn out on to a floured surface. Flour hands and form dough into a ball. Cut into two pieces. Press each lightly by hand or roll, into a round, ¾ inch thick. Cut out with a 2-inch cutter or divide each round into quarters with a sharp knife. Do not cut through. Place on a baking tray, brush with beaten egg or milk. Bake in a hot oven 425 °F/200 °C hot for 15 min. Cool on a wire tray. Serve or cold with butter, whipped cream and strawberry jam.

## SCONES

- 200 g de harina
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 150 ml leche
- 50 g mantequilla, margarina o manteca
- Pasas
- 25 g azúcar
- ½ cucharadita de sal
- 1 huevo y leche hasta ¼ de taza
- Huevo batido o leche para glasear

Engrasar y espolvorear con harina una bandeja de horno. Tamizar y mezclar la harina, la levadura y la sal. Añadir la mantequilla, margarina o manteca con los dedos, hasta formar migas. Agregar el azúcar, las pasas y la leche o huevo, y mezclar hasta que se forma una masa suave.

Llevar la mezcla a una superficie cubierta con harina. Con las manos enharinadas, hacer una bola con la mezcla y cortar en dos mitades. Presionar ligeramente o extender la masa hasta que tenga un grosor de 2 cm. Cortar en círculos con un molde de 5 cm, o corta la masa en cuartos con un cuchillo afilado, sin llegar a la base. Colocar sobre la bandeja de horno y con un pincel, pintar la superficie con huevo batido o leche. Hornear a 200 °C hasta que estén dorados (aprox. 15 min). Enfriar sobre una rejilla y servir calientes o fríos con mantequilla, nata montada y mermelada de fresa.



## SCOTCH PANCAKES

Use basic scone recipe above, increasing the milk to ½ pint. Beat the liquid into the dry ingredients to make a thick batter. Drop the mixture in small spoonfuls on to a moderately hot girdle, well-greased. When bubbles rise to the surface and the underside is lightly browned (3-4 minutes), turn pancakes over with a palette knife. Cook gently until cooked through. Place at once in a clean tea-towel to keep moist. Serve hot with butter, honey or maple syrup.

## TORTITAS ESCOCESAS

Utilizar la receta básica de scone de la página anterior, pero incrementando la leche a 300 ml. Añadir el líquido a los ingredientes secos, batiendo hasta formar una masa espesa. Dejar caer cucharadas de la masa sobre una plancha o sartén moderadamente caliente y bien engrasada. Cuando pequeñas burbujas suban a la superficie y el reverso esté ligeramente dorado (3-4 minutos), dar la vuelta a la tortita. Dejar hacer suavemente por este otro lado. Colocar inmediatamente sobre un trapo de cocina limpio para que no se sequen. Servir calientes con mantequilla, miel o sirope.





## VICTORIA SANDWICH CAKE

- 6 oz *butter or margarine*
- 6 oz *granulated sugar*
- 3 *eggs*
- 8 oz *sifted flour*
- 1 1/2 *teaspoons baking powder*

Whisk the fat and sugar together until light and fluffy. Add the eggs one at a time, beating after each addition. Add the flour and mix just long enough to incorporate. Add 1 tablespoon water and stir lightly. Bake in 2 7"/18 cm cake tins, greased and lined, for 20-30 minutes at 190 °C. Remove from tins to cool. Sandwich together with whipped cream and jam, lemon curd, or butter frosting. Dust top with powdered sugar.

## BIZCOCHO SANDWICH VICTORIA

- 150 g *mantequilla o margarina*
- 150 g *azúcar blanca*
- 3 *huevos*
- 150 g *harina tamizada*
- 1 1/2 *cucharaditas de levadura en polvo*

Mezclar la mantequilla o margarina y el azúcar hasta formar una mezcla ligera. Añadir los huevos, de uno en uno, mezclando bien entre ellos. Añade la harina y sigue mezclando hasta que esté bien incorporada. Introducir 1 cucharada de agua y mezclar de nuevo.

Hornear en dos moldes de tarta de 18 cm, engrasados y revestidos con papel de cocinar, durante 20-30 minutos a 190 °C. Retirar de los moldes y enfriar. Unir los dos moldes a modo de sandwich con nata montada y mermelada en el centro, o crema de limón u otras opciones al gusto. Espolvorear azúcar glase en la parte superior.





## BIBLIOGRAFÍA

*A Guide to your Kenwood Chef*, 1979

*All Holidays Cookbook*, Ideals Publishing Corp., Milwaukee, Wis  
1939 (Special edition the Bank of Castile, NY)

*Home-Made Cakes and Biscuits*, George & Cecilia Scurfield, Faber  
Paperbacks, London, 1963.

*500 Recipes for Cakes & Pastries*, Catherine Kiarkpatrick, The  
Hamlyn Publishing Group Ltd, 1963.

*Better Homes and Gardens New Cook Book*, Dept. 771, Meredith  
Corporation, Iowa. Edition 1971.

*Edita:* Warwick House. Valladolid  
López Gómez, 18 - 2º dcha.  
Centro Autorizado Platino. López Gómez, 20  
Paseo de Zorrilla, 198 (La Rubia)  
Paseo de Zorrilla, 210 (La Rubia)  
Prof. A. Miaja de la Muela, 4 (Parquesol)

Con motivo del 40 aniversario de la Academia.

Edición no venal

*Fotografías:* Víctor Hugo Martín Caballero

*Diseño:* dDC, Diseño y Comunicación

*Imprime:* Angelma



**Warwick House**  
Centro Lingüístico-Cultural

[www.whidiomas.com](http://www.whidiomas.com)