



My First Cookbook

Mi Primer Libro de Cocina





Contents | Contenido

Beverages

Fruit Coolers	12
Lip Smackin' Lemonade	14

Breakfast

Flaky Butter Biscuits	16
Funny Face Pancakes	18
Grapefruit Imperial.....	20

Mealtime

Meatloaf.....	22
Waldorf Salad.....	24
Wild West Beans	26

Snacks

Devilish Eggs	28
Snowflake Topped Gingerbread	30

Sweets

Animal Cookies & Paint Icing.....	32
Peanut Butter Cookies.....	34
Quickie Cake	36
Sweet Dream Bars	38
Wedding Cookies	40

1-2-3-4-GO Method	2
Safety Steps	5
When You Are Done	5
Cooking Terms	10
Table of Measurements & Abbreviations	11
Food & You	42
First Essentials of Cooking Success ..	44

Bebidas

Refrescos de Frutas	13
Limonada para Relamerse de Gusto ..	15

Desayuno

Biscochos de Hojaldre con Mantequilla.....	17
Panquecas "Cara Graciosa"	19
Toronja Imperial	21

Hora de Comer

Pan de Carne	23
Ensalada Waldorf.....	25
Frijoles del Lejano Oeste	27

Refrigerios

Huevos al Diablito	29
Pan de Jengibre Bañado con Copos de Nieve	31

Dulces

Galletas con Formas de Animales y Glaseado Coloreado	33
Galletas de Mantequilla de Maní	35
Torta Rápida	37
Barras "Sueños Dulces"	39
Galletas Dulces para Bodas.....	41

Método 1-2-3-4-ADELANTE	6
Pasos de Seguridad.....	9
Cuando Termine	9
Términos de Cocina	10
Tabla de Medidas y Abreviaturas	11
Los Alimentos y Tú.....	43
Primer Elemento Esencial del Éxito para Cocinar	45

"1-2-3-4-GO Method"

1. Read the Recipe

Read the recipe *all* the way through so that you will know *all* the things that you will need.

2. Get Ready

Always pull back your hair securely to prevent contact with food. Wash your hands. Put out all the ingredients you will need on a table so that they can be room temperature (about 72° F.) because that is the temperature that makes the fluffiest cakes and best cookies. Also, set out the utensils you will use and prepare the pans.

3. Start the Oven

Ask an adult to teach you how to use all the appliances in the kitchen. Start the oven heating to the temperature recommended by the recipe. When mixing is complete, the oven will be ready.

4. How to Measure

ALWAYS

- measure liquids in glass measuring cups. The 1 cup mark is below the rim. Have your eyes even with the mark you are measuring on the cup.
- measure dry ingredients in metal or plastic cups that come in a set of 1 cup, 1/2 cup, 1/3 cup and 1/4 cup.
- use standard measuring spoons, not the ones you use for meals. Make sure your teaspoon (tsp) or tablespoon (T) measurements of dry ingredients are right by leveling the spoonful off with the straight edge of a knife.



Flour

Sift a mound of flour onto a piece of waxed paper. Then spoon it lightly into the measuring cup, being careful not to pack it down. Level off the top with a spatula. Set the empty sifter into a mixing bowl and pour the measured flour into it. Except where cake flour is stated, use all-purpose flour in your recipes. Imperial Powdered Sugar is measured using the same method.

Baking powder, soda, spices, salt

Measure all these with measuring spoons and level off with the straight edge of a knife. Put these ingredients in the sifter with the flour. Use double-acting baking powder in the recipes in this book.



Imperial® Pure Cane Extra Fine Granulated Sugar

Spoon sugar, without sifting, into the measuring cup and level off with the straight edge of a knife.

Imperial® Powdered Sugar

Measure Imperial Powdered Sugar the same way you measure flour. *SIFT FIRST!*

Imperial® Brown Sugar

Fill the cup with Imperial brown sugar. Pack down hard with your spoon. Add more sugar and push down till the cup is full. Level with knife. When you empty the brown sugar out, it keeps the shape of the cup.



Shortening

Pack the shortening into the measuring cup and level off the top.

Liquids

Use a heat-resistant, glass measuring cup for liquids. Place the cup on a level table and pour in the liquid to the desired line.



Eggs

Always break eggs one at a time into a small cup before adding to a recipe. Bits of shell which might break off can be removed easily from the small cup using a teaspoon. If the white and yolks are to be separated, do this while the eggs are cold, then let them warm up because *eggs are easier to separate when cold*.

Chocolate

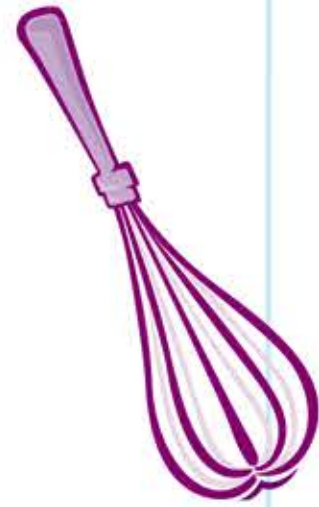
The fine flavor of chocolate can be spoiled by melting it over direct heat, so *always* melt in a double boiler over hot water.

GO go

GO! – How to Mix

Beat

Use a large spoon, electric mixer or eggbeater and mix fast. When you use a spoon, lift mixture with each beat to create a creamy-smooth consistency. If you are mixing by hand, 150 full sweeping strokes around the bowl equals beating 1 minute with the electric mixer.



Blend

Means to combine several ingredients together until they are smooth.

Cream

Make a soft, smooth, velvety mixture, usually with shortening and sugar. A term often used in cake recipes. Beat shortening till creamy. Add sugar and beat till light and fluffy.

Fold

A gentle way of mixing. This is one of the most important steps in cake making. Air is what makes a cake light and fluffy, along with the baking powder, so air should not be beaten out of a cake. At the very last, the dry ingredients are folded into the fluffy sugar and shortening mixture by cutting down through the mixture with a spoon or whisk egg beater, then turn the spoon or beater across the bottom of the bowl and bring it up over the top. Never raise the spoon or beater completely out of the batter and do not try to fold too fast, or you will be beating instead and the cake will not be as fluffy.



Knead

Work and press dough with palms of the hands. Turn a little after each push.

Mix

Stir ingredients together.

Stir

Like blending, except the object of stirring is just to mix together thoroughly.



Safety Steps

OOPS!

If something spills on the floor, wipe it up at once. Someone may slip and fall.

OUCH!

Use a potholder in each hand when you take hot pans or dishes from the oven. If you burn yourself, immediately let an adult know and let cool water run on the burn for 5 to 10 minutes. Seek medical attention if necessary.

BOOM!

When cooking on a stove or range, turn the handle of the pan away from edge so it cannot be bumped.

E EK!

When you plug in or unplug an appliance, be sure your hands are dry. Never leave cords hanging over the counter. Be careful not to overload circuits.

OOOH!

When using a knife or vegetable peeler, always cut *away* from yourself. Foods needing to be cut should be placed on a cutting board. Cut down, never toward your hand. If you cut yourself, immediately let an adult know. Wash out the cut with cool water and wrap it in a clean bandage. Seek medical attention if necessary.

WOW!

Avoid stinging steam. Tip lid *away* from you when you raise the cover to check contents of a hot pan.

SOS!

Always ask for help or advice if you really need it. Before using special equipment, such as blenders, microwaves, electric skillets and electric can openers, ask for permission and for help if you have never used them.

When You are Done

Clean off work area and clean all work surfaces. Wash all pans and utensils. Put everything back where it belongs. Sweep the kitchen. Be sure you have turned off all appliances.

"Método 1-2-3-4-ADELANTE"

1. Lee la Receta

Lee toda la receta hasta el final para que sepas todas las cosas que necesitarás.

2. Prepárate

Siempre recójete bien el cabello hacia atrás, para evitar el contacto con los alimentos. Lávate las manos. Pon todos los ingredientes que vas a necesitar sobre una mesa, para que puedan estar a la temperatura ambiente (como 72° F), porque ésa es la temperatura que hace las tortas más esponjosas y las mejores galletas dulces. También, acomoda los utensilios que vas a usar y prepara los moldes.

3. Enciende el Horno

Pídele a un adulto que te enseñe cómo usar todos los utensilios de cocina. Enciende el horno y que caliente a la temperatura recomendada por la receta. Cuando la mezcla esté terminada, el horno estará listo.

4. Cómo Medir

SIEMPRE

- mide los líquidos en tazas de vidrio para medir. La marca 1 de la taza está debajo del borde. Ten los ojos al nivel de la marca de la taza, que estás midiendo.
- mide los ingredientes secos en tazas de metal o de plástico, que vienen en un juego de 1 taza, 1/2 taza, 1/3 de taza y 1/4 de taza.
- usa cucharas estándar para medidas, no las que usas para las comidas. Asegúrate que tus medidas de los ingredientes secos: la cucharadita (c) o cucharada (C), estén correctas, al nivelar la cuchara colmada, con el borde recto de un cuchillo.



Harina

Cierne un montículo de harina sobre un pedazo de papel encerado. Luego, échala poco a poco con una cuchara dentro de la taza para medir, teniendo cuidado de no apisonarla. Nivelala con una espátula. Coloca el cernidor vacío dentro del tazón para mezclas y vacía la harina medida adentro del cernidor. Excepto cuando se indique harina para tortas, usa harina para todo uso, en tus recetas. El Azúcar en Polvo Imperial se mide usando el mismo método.



Polvo para hornear, bicarbonato de soda, condimentos, sal

Mide todo esto con cucharas para medir y nivélalos con el borde recto de un cuchillo. Coloca estos ingredientes en el cernidor junto con la harina. Usa el polvo de hornear de doble acción, para las recetas de este libro.

Azúcar de Pura Caña, Granulada, Extra Fina, Imperial®

Echa el azúcar con una cuchara, sin cernirla, dentro de la taza para medir y nivélala con el borde recto de un cuchillo.

Azúcar en Polvo Imperial®

Mide el Azúcar en Polvo Imperial de la misma forma como mides la harina. ¡CIÉRNELA PRIMERO!

Azúcar Morena Imperial®

Llena la taza con azúcar morena Imperial. Apisonala fuerte con la cuchara. Agrégale más azúcar y comprime hasta que la taza esté llena. Nivelala con un cuchillo. Cuando vacías el azúcar morena, ésta mantiene la forma de la taza.



Manteca

Apisona la manteca en la taza de medir y nivela la parte de arriba.

Líquidos

Usa una taza para medir de vidrio, resistente al calor, para los líquidos. Coloca la taza en una mesa nivelada y vierte el líquido hasta la línea deseada.



Huevos

Siempre rompe los huevos, uno por uno, dentro de una taza pequeña, antes de agregarlos a la receta. Los pedacitos de cáscara que podrían haberse roto, pueden ser retirados fácilmente de la taza pequeña usando una cucharita. Si las claras y las yemas se deben separar, hazlo mientras los huevos estén fríos, luego déjalos calentarse a temperatura ambiente, porque los huevos son más fáciles de separar cuando están fríos.



Chocolate

El buen sabor del chocolate puede ser arruinado al ser derretido sobre calor directo, así que, siempre derrítelo en una cacerola para baño de María.

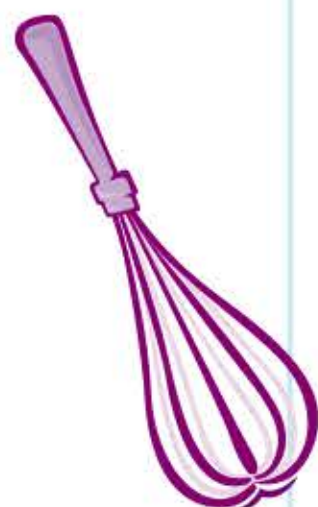
ADELANTE

ADELANTE

¡ADELANTE! – Cómo Mezclar

Batir

Usa una cuchara grande, batidora eléctrica o batidor de huevos y mezcla rápido. Cuando uses una cuchara, levanta la mezcla con cada batido, para crear una consistencia cremosa y suave. Si mezclas a mano, 150 batidos completos alrededor del tazón son iguales a batir 1 minuto con una batidora eléctrica.



Combinar

Significa combinar varios ingredientes juntos hasta que estén lisos.

Crema

Haz una mezcla suave, lisa, aterciopelada, generalmente con manteca y azúcar. Un término usado frecuentemente en las recetas de tortas. Bata la manteca hasta que esté cremosa. Agregue azúcar y bata hasta que esté ligera y esponjosa.

Envolver

Una forma suave de mezclar. Este es uno de los pasos más importantes para hacer una torta. El aire es lo que hace una torta ligera y esponjosa, junto con el polvo para hornear, así que el aire no se debería batir para que salga fuera de una torta. A lo último, se agregan los ingredientes secos dentro de la mezcla esponjosa de azúcar y manteca, cortando cortes hacia abajo a través de la mezcla con una cuchara o con un batidor rápido de huevos y luego se gira la cuchara o la batidora a lo largo del fondo del tazón y se voltea hacia arriba. Nunca levantes la cuchara o batidora completamente fuera del batido y no trates de envolver muy rápido o estarás batiendo en lugar de envolver, y la torta no quedará tan esponjosa.



Amasar

Amasa y presiona la masa con las palmas de tus manos. Voltéala un poco después de cada presión.

Mezclar

Revuelve los ingredientes.

Revolver

Como combinar, excepto que el objetivo de revolver es mezclar completamente.



Pasos de Seguridad

¡UPS!

Si algo se derrama en el piso, límpialo inmediatamente. Alguien puede resbalarse y caerse.

¡AU!

Usa un agarrador de ollas en cada mano, cuando saques los moldes o platos calientes del horno. Si te quemas, deja que un adulto lo sepa inmediatamente y deje que corra agua fría sobre la quemadura, durante 5 a 10 minutos. Busca atención médica si es necesario.

¡BUM!

Cuando cocines en una cocina o en una hornilla, voltea el mango de la olla en dirección opuesta del borde para no golpearlo.

¡IK!

Cuando enchufes o desenchufes un aparato, asegúrate que tus manos estén secas. Nunca dejes los cables colgando sobre el mostrador. Ten cuidado de no sobrecargar los circuitos.

¡AAAH!

Cuando uses un cuchillo o pelador de verduras, corta siempre hacia fuera de tí. Los alimentos que tienen que ser cortados deberían colocarse en una tabla para cortar. Corta hacia abajo, nunca hacia tu mano. Si te cortas, deja que lo sepa un adulto inmediatamente. Lava la cortada con agua fría y envuélvela con un vendaje limpio. Busca atención médica si es necesario.

¡GUAU!

Evita el vapor punzante. Levanta la tapa *lejos* de tí cuando levantes la cubierta para revisar el contenido de una olla caliente.

¡AUXILIO!

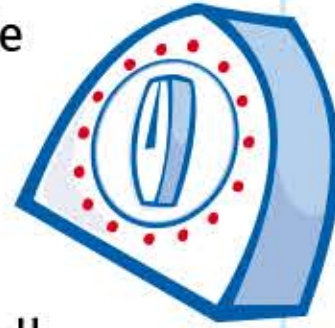
Siempre pide ayuda o consejo, si realmente lo necesitas. Antes de usar equipos especiales, tales como mezcladoras, microondas, sartenes eléctricas y abridores eléctricos de latas, pide permiso y ayuda si nunca los has usado.

Cuando Termines

Limpia la zona de trabajo y limpia todas las superficies de trabajo. Lava todos los moldes y utensilios. Pon todo en su lugar. Barre la cocina. Asegúrate de haber apagado todos los aparatos eléctricos.

Cooking Terms for Beginners

Bake	Cook food in the oven.
Boil	Cook in hot liquid that bubbles and steams.
Broil	Cook in direct heat. Use the broiler or cook outside over coals.
Fry	Cook in hot fat.
Simmer	Cook in liquid over very low heat. Bubbles are small and slow.



Términos de Cocina para Principiantes

Hornear	Cocinar los alimentos en el horno.
Hervir	Cocinar en un líquido caliente que burbujea y emana vapor.
Asar a la parilla	Cocinar a fuego directo. Utilizar el asador o cocinar en la exterior sobre el carbón.
Freír	Cocinar en manteca caliente.
Hervir a fuego lento	Hervir en líquido sobre calor muy bajo. Las burbujas son pequeñas y lentas.

Abbreviations | Abreviaturas

tsp = teaspoon	c = Cucharadita
T = Tablespoon	C = Cucharada
C = Cup	Tz = Taza
oz = ounce(s)	oz = onza(s)
lb = pound(s)	lb = libra(s)

Table of Measurements | Tabla de Medidas


 3 teaspoons equal 1 tablespoon
 
 3 cucharaditas equivalen a 1 cucharada


 4 tablespoons equal 1/4 cup or 2 fluid ounces
 
 4 cucharadas equivalen a 1/4 de taza o 2 onzas líquidas


 1 stick of butter equals 1/2 cup or 1/4 pound
 
 1 barra de mantequilla equivale a 1/2 taza o 1/4 de libra


 1 cup equals 1/2 pint or 8 fluid ounces
 
 1 taza equivale a 1/2 pinta o 8 onzas líquidas


 2 cups equal 1 pint or 16 fluid ounces
 
 2 tazas equivalen a 1 pinta o 16 onzas líquidas


 4 cups equal 1 quart
 
 4 tazas equivalen a 1 cuarto

Fruit Coolers

- 2 C cold water
- 1 C ice
- 2 C fruit (see below) cut into 1-inch pieces, unless otherwise specified
- 1/4 C Imperial Granulated Sugar
- 1 T fresh lime juice, or to taste



You will also need: blender, knife, measuring cups and spoons, sieve or cheesecloth, glass pitcher.

In a blender, combine all ingredients and blend on high speed until completely smooth. Pour mixture through fine sieve or cheese cloth into a glass pitcher. Chill cooler and stir before serving. Makes 5 cups.

Suggested fruits: honeydew melon or cantaloupe; mango (use only 1 cup fruit, about 1 small mango); pineapple with a few fresh basil leaves; watermelon; strawberries (halved) with a few fresh mint leaves; papaya; seedless red grapes (whole); or red or green cactus pears (aka: prickly pears) halved, pulp and seeds scooped out (wear rubber gloves).

Idea: Serve your friends this refreshing drink on a hot day.



Refrescos de Frutas

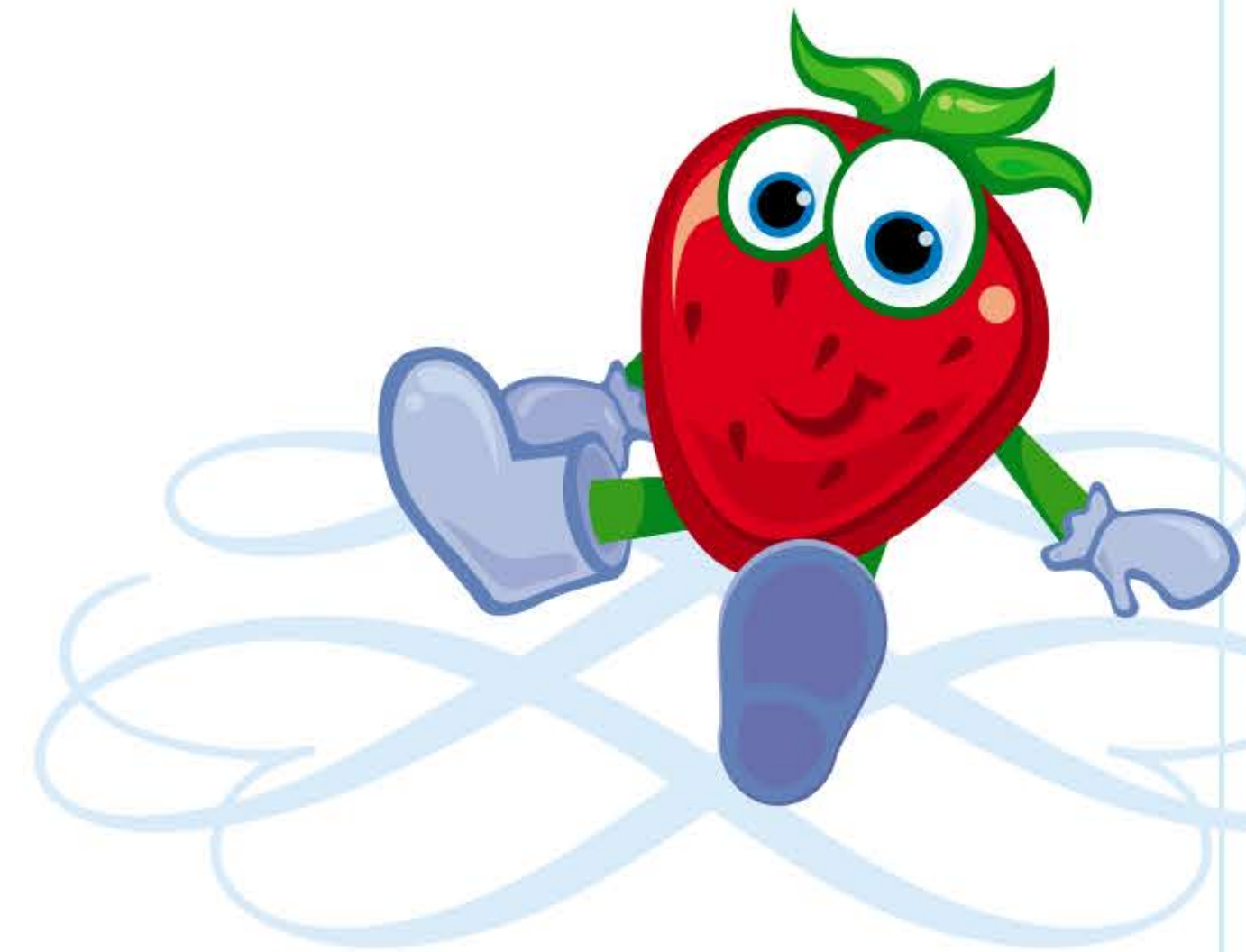
- 2 Tz de agua fría
- 1 Tz de hielo
- 2 Tz de frutas (ve a continuación) córtalas en pedazos de 1 pulgada, a menos que se especifique de otra forma
- 1/4 Tz de Azúcar Granulada Imperial
- 1 C de jugo fresco de limón o al gusto

También necesitarás: batidora eléctrica, cuchillo, tazas y cucharas para medir, cernidor o estopilla (cheesecloth), jarra de vidrio.

Combina todos los ingredientes en una batidora y mézclalos a alta velocidad hasta que estén completamente suaves. Vierte la mezcla a través de un cernidor o estopilla finos dentro de una jarra de vidrio. Enfría el refresco y revuélvelo antes de servirlo. Hace 5 vasos.

Frutas sugeridas: melón de pulpa verdosa (Honeydew) o melón de pulpa anaranjada (cantaloupe); mango (usa sólo 1 taza de fruta, como 1 mango pequeño); sandía; fresas (cortadas en mitad) con unas cuantas hojas frescas de menta; papaya; uvas rojas sin semilla (enteras); tunas cortadas en mitad, saca las semillas, y la pulpa (usa guantes de caucho).

Idea: Sirve a tus amigos esta bebida refrescante en un día caluroso.



Lip Smackin' Lemonade

3/4 C fresh lemon juice (about 3 large lemons)
4 C water
1/2 C Imperial Granulated Sugar
Ice
Lemon slices, optional



You will need: knife, bowl, medium saucepan, measuring cups, pitcher.

Combine water and sugar in saucepan. Heat on medium until sugar dissolves. Remove from heat and pour in lemon juice. Mix well and chill in refrigerator before serving. Makes 8 servings.

Serve: Serve in tall glasses over ice garnished with lemon, lime or orange slices. Great refreshing drink on a hot day!

Idea: Substitute fresh lime juice for a refreshing limeade. Or add 3/4 cup cranberry juice to pitcher for a different twist. Or, pour into small cups and cover with plastic wrap. Insert stick and freeze 24 hours for delicious frozen pops!



Limonada para Relamerse de Gusto

3/4 Tz de jugo fresco de limón (como 3 limones grandes)
4 Tz agua
1/2 Tz de Azúcar Granulada Imperial
Hielo
Rodajas de limón, opcional

También necesitarás: cuchillo, tazón, olla mediana, tazas para medir, jarra.

Combina el agua y el azúcar en la olla. Calienta a fuego medio hasta que se disuelva el azúcar. Retira del fuego y vierta el jugo de limón. Mezcla bien y enfría en la refrigeradora antes de servir. Hace 8 porciones.

Servir: Sírvela en vasos altos con hielo y adórnalos con rodajas de limón, lima o naranja. ¡Es una bebida muy refrescante en un día caluroso!

Idea: Sustituye el jugo fresco de limón por un refrescante jugo de lima; o añade 3/4 taza de jugo de arándano (cranberry) a la jarra para obtener un sabor diferente; o vierte en tazas pequeñas y cúbrealas con papel plástico; insértalas un palito y congélalas por 24 horas para obtener deliciosas paletas!



Flaky Buttermilk Biscuits

2 C flour, sifted + 1/4 C
4 tsp baking powder
1 tsp salt
1/4 C butter
2/3 C milk



You will also need: mixing bowl, fork, 2 table knives or a pastry blender, bread board or wax paper, sifter, rolling pin, baking sheet, biscuit cutter, spatula, pot holder, measuring spoons and cups.

Preheat oven to 425° F. Sift flour and measure 2 cups. Return to sifter. Add 4 teaspoons baking powder and 1 teaspoon salt. Sift together into mixing bowl. Add 1/4 cup butter to flour mixture. Cut in butter using pastry blender or 2 knives. Continue blending till mixture looks like coarse crumbs. When well mixed, add 2/3 cup milk all at once. Stir with fork just till dough follows fork around bowl.*

Sprinkle a little flour on board and rolling pin. Dust hands with flour and knead dough about 10 times. Roll out dough till about 1/2-inch thick. Cut with biscuit cutter. Use spatula to place biscuits on lightly greased baking sheet. Bake at 425° F until golden brown, about 12 minutes. Makes about 12 biscuits.

Serve: Slice biscuits in half and spread butter and your favorite jam or jelly.

Idea: Slice biscuit in half and spread peanut butter on both halves. Top with syrup.

***Hint:** Too much stirring makes biscuits tough.

This recipe first appeared in the original My First Cookbook printed in 1959.



Bizcochos de Hojaldre con Mantequilla

2 Tz de harina, cernida más 1/4 de taza
4 c de polvo para hornear
1 c de sal
1/4 Tz de mantequilla
2/3 Tz de leche

También necesitarás: tazón para mezclas, tenedor, 2 cuchillos de mesa o un mezclador de pastelería, tabla para pan o papel encerado, cernidor, rodillo, lámina para hornear, cortador de bizcochos, espátula, agarrador de ollas, cucharas y tazas para medir.

Precalienta el horno a 425° F. Cierne la harina y mide 2 tazas. Regresa al cernidor. Agrega 4 cucharadas de polvo para hornear y 1 cucharadita de sal. Cierne todo junto dentro del tazón para mezclas. Agrega 1/4 de taza de mantequilla a la mezcla de harina. Incluye la mantequilla usando el mezclador de pastelería o 2 cuchillos. Continúa mezclando hasta que la mezcla parezca migajas gruesas. Cuando esté bien mezclado agrega 2/3 de taza de leche, toda a la vez. Agita con un tenedor, justo hasta que la masa de alrededor del tazón se una al tenedor.*

Espolvorea un poco de harina en la tabla y en el rodillo. Espolvoréate las manos con harina y amasa la masa como 10 veces. Pasa el rodillo sobre la masa hasta que tenga un espesor de 1/2 pulgada. Corta con el cortador de bizcochos. Usa la espátula para colocar los bizcochos en una lámina de hornear, ligeramente engrasada. Hornealo a 425° F hasta que esté color marrón dorado, como 12 minutos. Hace como 12 bizcochos.

Servir: Corta los bizcochos en mitad y unta mantequilla y tu mermelada o jalea preferida.

Idea: Corta el bizcocho en mitad y unta mantequilla de maní en ambas mitades. Báñalo con miel.

***Sugerencia:** Revolver mucho hace que los bizcochos se pongan duros.

Esta receta apareció por primera vez en Mi Primer Libro de Cocina original, impreso en 1959.



Funny Face Pancakes

1-1/4 C sifted flour
2 tsp baking powder
1 T Imperial Granulated Sugar
1/2 tsp salt
1/2 tsp soda
1 beaten egg
1-1/4 C buttermilk
(or 1-1/4 C milk plus 4 tsp lemon juice)
2 T melted margarine



You will also need: sifter, two mixing bowls, large spoon, measuring cups and spoons, egg beater, pancake turner or spatula.

Sift together flour, baking powder, sugar, salt and soda in mixing bowl. In another bowl, combine beaten egg, milk and margarine, then add to dry ingredients. Stir until barely mixed. Heat lightly greased griddle or skillet. With small spoon, drop batter on hot skillet to make eyes, nose and mouth of a "funny face." Cook about a minute; pour more batter over "funny face" to make a whole pancake. Cook until bubbly on top. Turn and cook until brown; don't overcook. Makes 4 large or 6 medium pancakes.

Serve: Make Imperial Brown Sugar Syrup by bringing 2 cups Imperial Brown Sugar and 1 cup water to boil. Simmer for 5 minutes. Makes about 1-1/2 cups.

Idea: Instead of funny face, drip batter into pan to make your initial. Or tint a small amount of batter with red food coloring and drip in shape of a heart for Valentines. See how creative you can be with other holidays throughout the year.



Panquecas "Cara Graciosa"

1-1/4 Tz de harina cernida
2 c de polvo de hornear
1 T de Azúcar Granulada Imperial
1/2 c de sal
1/2 c de bicarbonato de soda
1 huevo batido
1-1/4 Tz de suero de leche
(o 1-1/4 C de leche más 4 c de jugo de limón)
2 C de margarina derretida

También necesitarás: cernidor, dos tazones para mezclas, cuchara grande, tazas y cucharas para medir, batidor de huevos, volteador de pancakes o espátula.

Cierne, juntos, la harina, el polvo de hornear, al azúcar, la sal y el bicarbonato de soda en un tazón para mezclas. En otro tazón, combina el huevo batido, la leche y la margarina, luego agrégalos a los ingredientes secos. Revuelve hasta que estén casi mezclados. Calienta la plancha o la sartén ligeramente engrasadas. Con una cuchara pequeña, echa el batido en la sartén caliente para hacer los ojos, la nariz y la boca de una "cara graciosa." Cocina como 1 minuto; vierte más batido sobre la "cara graciosa," para hacer una pancake entera. Cocina hasta que esté burbujeante en la parte de arriba. Voltéalo y cocínalo hasta que se dore. No lo cocines en exceso. Hace 4 pancakes grandes o 6 medianas.

Servir: Haz Almíbar de Azúcar Morena Imperial haciendo hervir 2 tazas de Azúcar Morena Imperial y 1 taza de agua. Cocina a fuego lento durante 5 minutos. Hace como 1-1/2 tazas.

Idea: En lugar de "cara graciosa", vierte la pasta en el molde para hacer tu inicial, o tiñe una pequeña cantidad de la pasta con colorante comestible rojo y vierte en forma de corazón, para los Valentines. Ve cuán creativo puedes ser con otras fiestas, en todo el año.



Grapefruit Imperial

2 grapefruits, ripe
4 T Imperial Brown Sugar
Maraschino cherries



You will also need: knife, citrus knife, measuring spoons, aluminum foil, broiler pan or baking sheet, pot holder.

Place sheet of aluminum foil on bottom of broiler pan or baking sheet. Turn on broiler. Ask an adult to show you how.

Slice grapefruit in half. Remove the center and cut around each section. Sprinkle 1 tablespoon Imperial Brown Sugar over top of each grapefruit half. Arrange grapefruit halves on foil covered pan and place under broiler. Cook until sugar melts and edge of grapefruit turns delicate brown. Remove from broiler. Put 1 cherry in center of each half. Serves four.

Serve: Should be served at once. Grapefruit Imperial is delicious at breakfast but is also good at other meals.

Idea: Sprinkle grapefruit halves with grated orange rind when grapefruit are almost ready. Return to broiler and finish cooking.

Use foil covered muffin tin, rather than broiler pan.



This recipe first appeared in the original My First Cookbook printed in 1959.

Toronja Imperial

2 toronjas maduras
4 C de Azúcar Morena Imperial
Cerezas marrasquino

También necesitarás: cuchillo, cuchillo de cítricos, cucharas para medir, papel aluminio, molde para asar o lámina para hornear, agarrador de ollas.

Coloca papel aluminio en el fondo del molde para asar o la lámina para hornear. Enciende el asador. Pídele a un adulto que te enseñe cómo hacerlo.

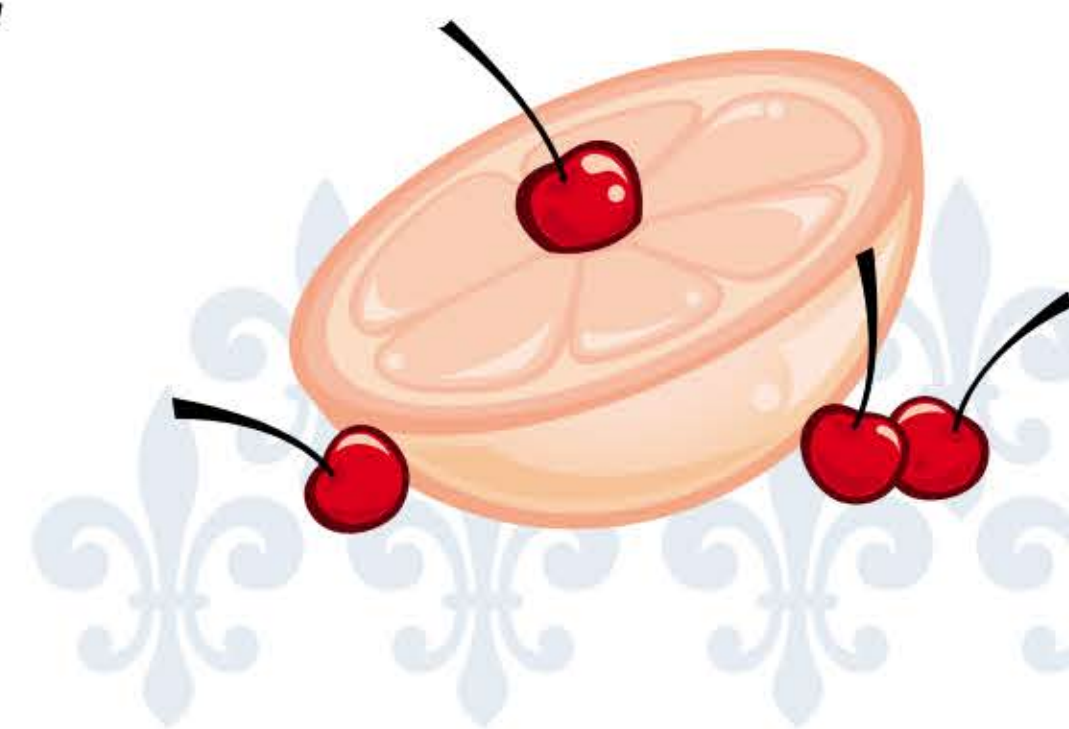
Corta la toronja en mitad. Sácale el centro y corta alrededor de cada sección. Salpica 1 cucharada, de Azúcar Morena Imperial, encima de cada mitad de la toronja. Arregla las mitades de toronja en un molde cubierto con papel aluminio y colócalo en el asador. Cocínalo hasta que el azúcar se derrita y el borde de la toronja se vuelva ligeramente marrón. Retírala del asador. Pon 1 cereza en el centro de cada mitad. Sirve a cuatro.

Servir: Debería ser servida inmediatamente. La Toronja Imperial es deliciosa en el desayuno, pero también es buena en las otras comidas.

Idea: Salpica las mitades de la toronja con cáscara molida de naranja, cuando la toronja esté casi lista. Regrésala al asador y termina de cocinarla.

Usa un molde cubierto con papel aluminio para panecillos redondos (muffins), en lugar del molde para asar.

Esta receta apareció por primera vez en Mi Primer Libro de Cocina original, impreso en 1959.



Meat Loaf

- 1 egg
- 1 lb lean ground beef
(or 1/2 lb beef and 1/2 lb pork)
- 1 tsp salt
- 1/8 tsp pepper
- 1 tsp lemon juice
- 1/4 C chopped onion
- 1/2 C bread crumbs
- 1/2 C pork and beans
- 1/2 C catsup



You will also need: Mixing bowl, measuring spoons and cups, fork, baking sheet, pot holders, pastry brush.

Preheat oven to 400° F. Beat egg in mixing bowl. Add all other ingredients, except catsup. Mix lightly with fork. Shape into four loaves. Place loaves on baking sheet and brush with catsup mixed with 2 T water. Bake 25 minutes. Lift with large spoon onto serving dish.

Idea: Shape loaves like footballs and put strips of pimientos on top of each loaf in X-design for laces. For stuffed peppers, put mixture in green pepper shells. Top meat with catsup-water mixture. Bake in covered dish about 25 minutes.

This recipe first appeared in the original My First Cookbook printed in 1959.



Pan de Carne

- 1 huevo
- 1 libra de carne de res molida y sin grasa
(o 1/2 libra de carne de res y 1/2 libra de carne de cerdo).
- 1 c de sal
- 1/8 c de pimienta
- 1 c de jugo de limón
- 1/4 Tz de cebolla picada
- 1/2 Tz de migajas de pan
- 1/2 Tz de cerdo y frijoles
- 1/2 Tz de salsa de tomate

También necesitarás: Tazón para mezclas, cucharas y tazas para medir, tenedor, lámina para hornear, agarradores de ollas, brocha de pastelería.

Precalienta el horno a 400° F. Bate el huevo en el tazón para mezclas. Agrega todos los otros ingredientes, excepto la salsa de tomate. Mezcla ligeramente con el tenedor. Dale la Forma de bollo (pan grande) 4 panes grandes. Colócalos en la lámina para hornear y pásales la brocha con salsa de tomate mezclada con 2 C de agua. Hornea durante 25 minutos. Levanta con una cuchara grande hacia el plato en que se va a servir.

Idea: Forma los bollos como pelotas de fútbol y ponles tiras de pimientos encima en forma de X, como tiras. Para pimientos rellenos, pon la mezcla en cortezas de pimientos verdes. Pon encima de la carne la mezcla de salsa de tomate y agua. Hornea en un plato cubierto como 25 minutos.

Esta receta apareció por primera vez en Mi Primer Libro de Cocina original, impreso en 1959.



Waldorf Salad

4 or 5 large apples
1/2 lemon
Celery
1/2 C pecans
2 T Imperial Granulated Sugar
1/8 tsp salt
1/2 C whipping cream
1/2 C mayonnaise



You will also need: Paring knife, measuring cups and spoons, salad bowl, cutting board, small bowl.

Wash apples. Cut into cubes, enough to make 2 cups. Put in salad bowl and squeeze juice of 1/2 lemon over the apples to prevent browning. Wash and scrape celery to remove strings. Chop in small pieces enough to make 1 cup. Add to apples. Add pecans, Imperial Granulated Sugar and salt.

Whip cream in small bowl. Stir in mayonnaise. Add to salad and mix gently.

Chill. Serve in crisp lettuce leaves. Makes 4 to 6 servings.

This recipe first appeared in the original My First Cookbook printed in 1959.



Ensalada Waldorf

4 ó 5 manzanas grandes
1/2 limón
Apio
1/2 Tz de pacanas (pecans)
2 C de Azúcar Granulada Imperial
1/8 c de cucharadita de sal
1/2 Tz de crema de leche
1/2 Tz de mayonesa

También necesitarás: Cuchillo para pelar, tazas y cucharas para medir, tazón para ensaladas, tabla para cortar, tazón pequeño.

Lava las manzanas. Córtalas en cubos, lo suficiente para llenar 2 tazas. Ponlas en el tazón para ensalada y exprime el jugo de 1/2 limón sobre las manzanas, para evitar que se pongan marrones. Lava y raspa el apio, para quitarle las ristras (strings). Córtalo en pedazos pequeños, lo suficiente para llenar 1 taza. Agrégalos a las manzanas. Agrega las pacanas, el Azúcar Granulada Imperial y la sal.

Bate la crema en un tazón pequeño. Revuelve la mayonesa. Agrega a la ensalada y revuelve suavemente.

Ponla a enfriar. Sírvela en láminas frescas de lechuga. Hace 4 a 6 raciones.

Esta receta apareció por primera vez en Mi Primer Libro de Cocina original, impreso en 1959.



Wild West Beans

2 cans (2-1/2 lbs) pork and beans
1/2 C chopped onions
1/2 C cola beverage
3/4 C Imperial Brown Sugar
1/2 C tomato catsup
Salt to taste



You will also need: knife, measuring cups, can opener, medium saucepan, large spoon.

Combine all ingredients in heavy saucepan and bring to a boil. Reduce heat to medium low. Cook about 2 hours, stirring occasionally to prevent sticking. May also be cooked in baking dish in oven at 300° F, uncovered, for about two hours.

Serve: These are delicious with barbecued ribs or hamburgers. Potato salad, hot bread and a cold drink make the meal complete.

Idea: Put cold, leftover Wild West Beans on toasted sandwich bun, top with slice of onion and remaining half of bun.



Frijoles del Lejano Oeste

2 latas (2-1/2 libras) de cerdo y frijoles
1/2 Tz de cebollas picadas
1/2 Tz de bebida gaseosa sabor cola
3/4 Tz de Azúcar Morena Imperial
1/2 Tz de salsa de tomate
Sal al gusto

También necesitarás: cuchillo, tazas para medir, abridor de latas, sartén mediana, cuchara grande.

Combina todos los ingredientes en una sartén pesada y déjalo hervir. Reduce el calor a medio bajo. Cocina como por 2 horas, revolviendo ocasionalmente para prevenir que se pegue. También puede ser cocinado en un plato para hornear descubierto, a 300° F, como por 2 horas.

Servir: Estos son deliciosos con costillas o hamburguesas a la parrilla. La ensalada de papas, el pan caliente y una bebida fría hacen la comida completa.

Idea: Pon los Frijoles del Lejano Oeste que sobren, fríos, sobre un pan de sándwich tostado, ponle encima una rodaja de cebolla y otra mitad de pan de sándwich.



Devilish Eggs

6 eggs
1/4 tsp salt
Dash pepper
3 T mayonnaise
1/2 tsp Imperial Granulated Sugar
1/2 tsp lemon juice
Paprika

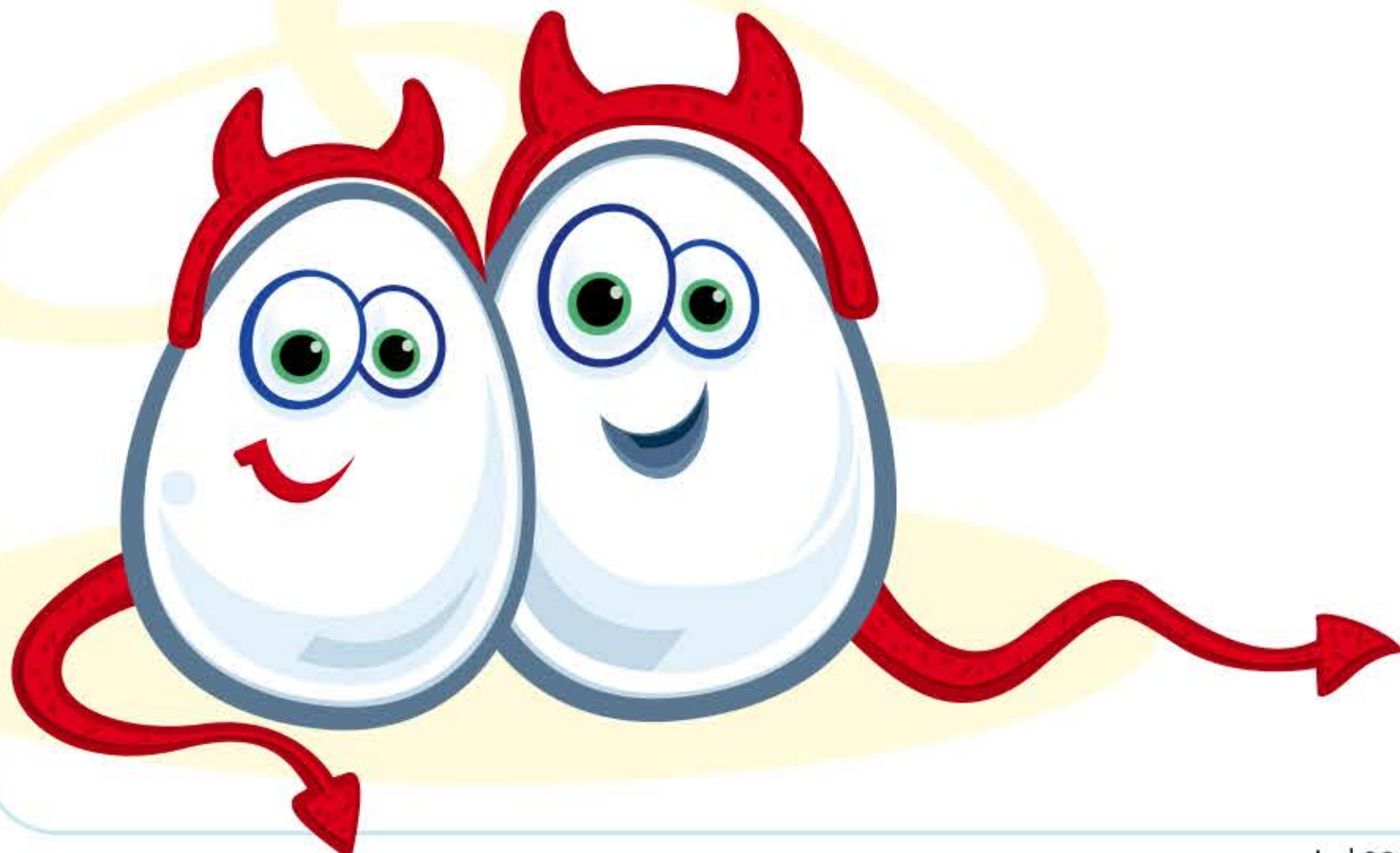


You will also need: Saucepan with lid, cutting board, sharp knife, small bowl, measuring spoons, mixing spoon, teaspoon, 8-inch square baking pan or large plate.

Place eggs gently into saucepan. Add cold water until 1/2 inch above top of eggs. Cover pan with lid. Heat slowly to boiling. Turn heat low and simmer 20 minutes. Place pan in sink and run cold water over eggs till cool enough to handle. Tap eggs lightly to crack and peel under cold running water. Cut eggs in half lengthwise. Remove yolks carefully and put them in small bowl. Mash yolks with fork and mix in salt, pepper, mayonnaise, sugar, lemon juice and mix well. Spoon yolk mixture lightly into egg whites. Sprinkle tops with paprika. Place eggs in single layer in pan or on plate, cover and chill in refrigerator.

Serve: Very good with sandwiches

Idea: If you are in a hurry, stick large end of eggs with large pin or needle. Place eggs in boiling water gently, lowering with large spoon. Turn heat down and cook only 10 minutes.



Huevos al Diablito

6 huevos
1/4 c de sal
Una pizca de pimienta
3 C de mayonesa
1/2 c de Azúcar Granulada Imperial
1/2 c de jugo de limón
Paprika

También necesitarás: Sartén con tapa, tabla para cortar, cuchillo afilado, tazón pequeño, cucharas para medir, cuchara para mezclar, cucharadita, bandeja para hornear cuadrada de 8-pulgadas o plato grande.

Coloca con cuidado los huevos en la sartén. Agrega agua fría hasta que cubra los huevos por 1/2 pulgada. Cubre la sartén con la tapa. Calienta lentamente hasta que hierva. Baja el calor y cocine a fuego lento durante 20 minutos. Coloca la sartén en el lavaplatos y haz correr el agua fría sobre los huevos hasta que estén suficientemente fríos para agarrarlos. Golpéalos ligeramente para romperlos y pelarlos bajo agua fría del grifo. Corta los huevos en mitad, a lo largo. Retira cuidadosamente las yemas y ponlas en un tazón pequeño. Machuca las yemas con un tenedor y mézclalas con sal, pimienta, mayonesa, azúcar, jugo de limón y mezcle bien. Echa suavemente la mezcla de yemas con una cuchara dentro de las claras de los huevos. Salpica encima paprika. Coloca los huevos en una sola capa, en la bandeja o en el plato, cúbrelos y enfríalos en la refrigeradora.

Servir: Muy buenos en sándwiches.

Idea: Si estás apurado, introduce un alfiler o aguja largos en el extremo grande de los huevos. Coloca suavemente los huevos en agua hirviendo, bajándolos con una cuchara grande. Baja el calor y cocínalos sólo 10 minutos.



Snowflake-Topped Gingerbread

1/2 C Imperial Granulated Sugar
1/2 C shortening
2 eggs
1 C molasses
1 C boiling water
2-1/2 C sifted all-purpose flour
1-1/2 tsp soda
1/2 tsp salt
1 tsp ginger
1 tsp cinnamon
Imperial Powdered Sugar



You will also need: 9x9x2-inch square baking pan, mixing bowls, measuring cups and spoons, mixing spoon, lace paper doilies.

Preheat oven to 350° F. Grease 9x9x2-inch pan well and dust with flour. In a large bowl, mix together sugar, shortening and eggs. Blend in molasses and water. In separate bowl, sift together flour, soda, salt, ginger and cinnamon and stir into other mixture. Pour into prepared pan and bake about 50 minutes or until a toothpick inserted in center of cake comes out clean and dry. Cool on wire rack 10 minutes.

Topping: Arrange lace paper doilies over top of gingerbread. Sift Imperial Powdered Sugar over doilies. Carefully lift off doilies. The Imperial Powdered Sugar will be in the lacy pattern of snowflakes.

Try cutting the gingerbread into squares and serve it warm from the pan. Servings can be topped with whipped cream.



Pan de Jengibre Bañado con Copos de Nieve

1/2 Tz de Azúcar Granulada Imperial
1/2 Tz de manteca
2 huevos
1 Tz de melaza
1 Tz de agua hirviendo
2-1/2 Tz de harina para todo uso, cernida
1-1/2 c de bicarbonato de soda
1/2 c de sal
1 c de jengibre
1 c de canela
Azúcar en Polvo Imperial

También necesitarás: bandeja cuadrada de 9x9x2 pulgadas, tazones para mezclas, tazas y cucharas para medir, cuchara para mezclar, servilletitas de papel con encaje.

Precalienta el horno a 350° F. Engrase y espolvorea bien la bandeja de 9x9x2 pulgadas con harina. En un tazón grande, mezcla el azúcar, la manteca y los huevos. Combínalos con la melaza y agua. En un tazón aparte, cierra juntos la harina, el bicarbonato de soda, la sal, el jengibre y la canela y revuélvelos con la otra mezcla. Vierte en la bandeja preparada y hornea como 50 minutos o hasta que un palillo de dientes insertado en el centro de la torta salga limpio y seco. Enfríalo en una rejilla de alambre, 10 minutos.

Glaseado: Arregla las servilletitas de papel con encaje encima del pan de jengibre. Cierre el Azúcar en Polvo Imperial sobre las servilletitas. Ahora levántalas cuidadosamente. El Azúcar en Polvo Imperial quedará con el diseño de encaje de los copos de nieve.

Trata de cortar el pan de jengibre en cuadrados y sírvelos calientes de la bandeja. Las raciones pueden ser bañadas con crema batida.



Animal Crackers

2-1/4 C sifted flour
1/4 tsp salt
1/2 tsp soda
3/4 C Imperial Granulated Sugar
1/2 C shortening
1/2 tsp vanilla
1/4 tsp almond flavoring
1 large egg

Paint Icing: 2-1/4 C Imperial Powdered Sugar, sifted
4 tsp soft margarine
1/2 tsp vanilla
2 T milk

You will also need: Sifter, measuring cups and spoons, mixer or beater, knife, pastry board, rolling pin, animal-shaped cookie cutters, baking sheet, wire rack, small spoon, food coloring, pastry brush or clean watercolor brushes, small bowls.

Sift flour, salt and soda together. Cream together sugar, shortening, vanilla, almond flavoring and egg. Mix the two mixtures thoroughly. Shape into a 3-inch roll, wrap roll in wax paper and chill. Slice in 1/2-inch slices. On lightly floured pastry board, roll each slice and cut with animal cutters. Bake at 350° F. about 8 minutes. Cool on wire rack. Frost with Paint Icing.

To make icing, mix all ingredients and blend thoroughly. Use white or divide icing into several small bowls and tint each batch a different color. Decorate Animal Crackers, using clean pastry brush and clean water color brushes, with an adult's approval. Slivers of gum drops, sprinkles, colored sugar and chopped nuts are fun to use, too.



Idea: Make Animal Crackers and have a tea party for your friends. Try with other shapes, too. Cookie dough rolls may be kept in refrigerator for several days if they are tightly wrapped; you can bake a few one day and the rest another day.



Galletas con Forma de Animales

2-1/4 Tz de harina, cernida
1/4 c de sal
1/2 c de soda
3/4 Tz de Azúcar Granulada Imperial
1/2 Tz de manteca
1/2 c de vainilla
1/4 c de esencia de almendras
1 huevo grande

Glaseado Coloreado: 2-1/4 Tz de Azúcar en Polvo Imperial cernida
4 c de margarina suave
1/2 c de vainilla
2 C de leche

También necesitarás: Cernidor, tazas y cucharas para medir, mezcladora o batidora, cuchillo, tabla de amasar, rodillo, moldes animal-formados para cortar galletas, bandeja para hornear, rejilla de alambre, cuchara pequeña, colorante de alimentos, brocha de pastelería o brochas limpias de acuarelas, tazones pequeños.

Cierne, juntos, la harina, sal y soda. Haz una crema con el azúcar, la manteca, la vainilla, la esencia de almendras y el huevo. Mezcla completamente las dos mezclas. Forma un rollo de 3 pulgadas, envuélvelo en papel encerado y enfríalo. Corta en rebanadas de 1/2 pulgada. Sobre una tabla de amasar ligeramente espolvoreada con harina, pasa el rodillo sobre cada rebanada y córtala con los moldes para cortar de animales. Hornéalas a 350° F, como 8 minutos. Enfríalas en la rejilla de alambre. Cúbrelas con Glaseado Coloreado.

Para hacer el glaseado, mezcla todos los ingredientes y combínalos completamente. Usa blanco o divide el glaseado en varios tazones pequeños y tiñe cada lote con un color diferente. Decora las galletas con forma de animales usando una brocha limpia de pastelería y brochas limpias de acuarelas, con la aprobación de un adulto. También es divertido usar los trocitos de pastillas de gelatina, "sprinkles" (adornitos para espolvorear), azúcar coloreada y nueces picadas.

Idea: Haz las galletas con forma de animales y una fiesta para tomar el té con tus amigos. Trata también con otras formas de moldes par cortar. Los rollos de la masa de galletas se pueden guardar en la refrigeradora por varios días si están bien envueltos; puedes hornear algunos, un día y el resto, otro día.



Peanut Butter Cookies

- 1/2 C shortening
- 1/2 C butter or margarine, softened
- 1 C peanut butter, creamy variety
- 1 C Imperial Granulated Sugar
- 1 C Imperial Light Brown Sugar, firmly packed
- 2 large eggs
- 2-1/2 C all purpose flour
- 1 tsp baking powder
- 1-1/2 tsp baking soda
- 1/2 tsp salt



You will also need: Mixing bowls, mixing spoon, measuring cups and spoons, cover for mixing bowl, baking sheet, fork, spatula, wire rack.

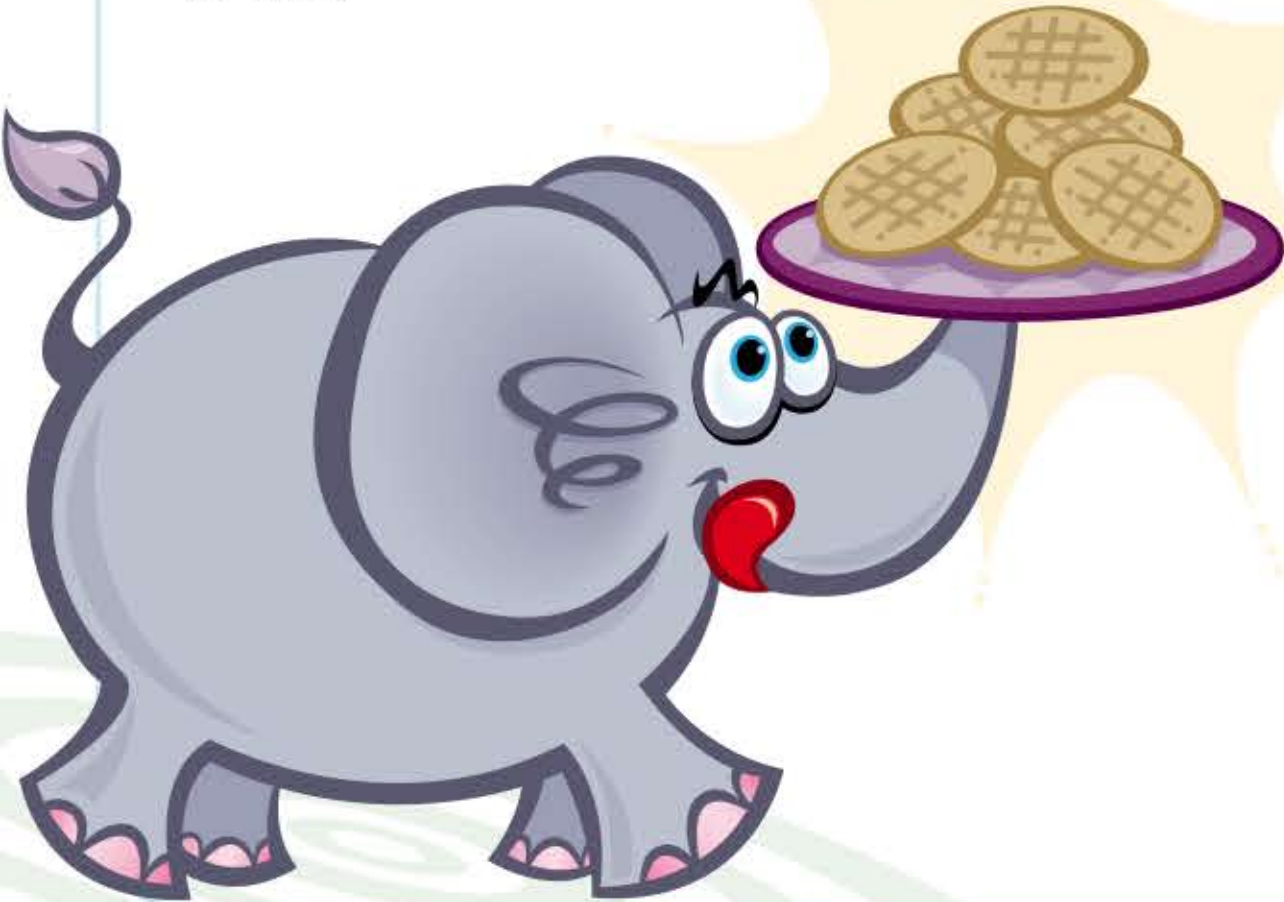
Cream together shortening with butter and peanut butter until smooth. Add both sugars and continue creaming until light and fluffy.

Add eggs one a time, beating well after each addition. Sift flour with baking powder, baking soda and salt. Stir into creamed mixture.

Cover dough and chill well. Dough may be kept in the refrigerator overnight. Shape dough into 1-inch balls and arrange 3 inches apart on lightly greased baking sheet. Dip fork into flour and flatten each ball in a criss-cross pattern, pressing dough into a 2-inch diameter.

Bake cookies in a 350° F oven for 10 to 12 minutes, until set but not hard. Cool briefly on baking sheets, then remove to a rack to cool thoroughly before storing. Store cookies in airtight containers at room temperature. Makes 5 dozen peanut butter cookies.

Serve: Enjoy cookies with your friends and family with a tall, cold glass of milk!



Idea: When creating criss-cross pattern on cookies, dip fork into sugar instead of flour.

Galletas de Mantequilla de Maní

- 1/2 Tz de manteca
- 1/2 Tz de mantequilla o margarina, ablandada
- 1 Tz de mantequilla de maní del tipo cremoso
- 1 Tz de Azúcar Granulada Imperial
- 1 Tz de Azúcar Ligeramente Morena Imperial, empaquetada al vacío
- 2 huevos grandes
- 2-1/2 Tz de harina para todo uso
- 1 c de polvo de hornear
- 1-1/2 c de bicarbonato de soda
- 1/2 c de sal

También necesitarás: Tazones para mezclas, cuchara para mezclar, tazas y cucharas para medir, cubierta para el tazón para mezclas, lámina para hornear, tenedor, espátula, rejilla de alambre.

Haz una crema con la manteca, mantequilla y mantequilla de maní juntas, hasta que esté suave. Agrega los dos tipos de azúcar y continúa haciendo la crema hasta que esté ligera y esponjosa.

Agrega los huevos, uno por uno, batiendo bien después que agregues cada uno. Cierne la harina con el polvo para hornear, el bicarbonato de soda y la sal. Revuelve con la mezcla cremosa.

Cubre la masa y enfríala bien. La masa puede ser guardada en la refrigeradora hasta el día siguiente. Forma la masa en bolas de 1 pulgada y acomódalas a una distancia de 3 pulgadas sobre una lámina para hornear ligeramente engrasada. Introduce el tenedor dentro de la harina y aplana cada bola en forma cruzada y presiona la masa hasta que quede con un diámetro de 2 pulgadas.

Hornea las galletas en un horno a 350° F durante 10 a 12 minutos, hasta que estén listas, pero no duras. Déjelas enfriar un poco sobre las láminas para hornear, luego ponlas en la rejilla para que se enfríen bien, antes de guardarlas. Guarda las galletas en contenedores herméticos, a temperatura ambiente. Hace 5 docenas de galletas de mantequilla de maní.

Servir: Disfruta las galletas con tus amigos y familia, acompáñalo con un vaso de leche grande y frío.

Idea: Cuando crees el diseño cruzado sobre las galletas, introduce el tenedor en azúcar, en lugar de harina.



Quickie Cake

1-3/4 C flour, sifted
1 C Imperial Granulated Sugar
2-1/2 tsp baking powder
1/2 tsp salt
1/4 C shortening
1 egg
3/4 C milk, divided
1 tsp vanilla



You will also need: mixing bowl, measuring cups and spoons, sifter, 9x9x2-inch square baking pan, wax paper, pot holder.

Preheat oven to 350° F. Grease bottom of 9x9x2-inch square baking pan. Cut waxed paper to fit and place in bottom of pan. Grease and flour paper. Sift cake flour and measure 1-3/4 cups. Return to sifter and add Imperial Granulated Sugar, baking powder and salt. In mixing bowl, stir shortening to soften. Sift in the dry ingredients. Add egg and half of milk and beat for 2 minutes. Add rest of milk and vanilla. Beat 2 minutes longer. Empty into pan. Bake at 350° F about 30 minutes. Remove from oven and let cool a few minutes.

Idea: Top with Brownie Broiled Frosting. Measure 1/3 cup butter into small mixing bowl and stir to soften. Add 2/3 cup Imperial Brown Sugar, 1/4 cup cream and 1 cup shredded coconut. Blend well. Spread on cake while it is still slightly warm. Turn on broiler at low heat. Place cake in broiler and broil till mixture bubbles up and is lightly browned, about 10 to 15 minutes.



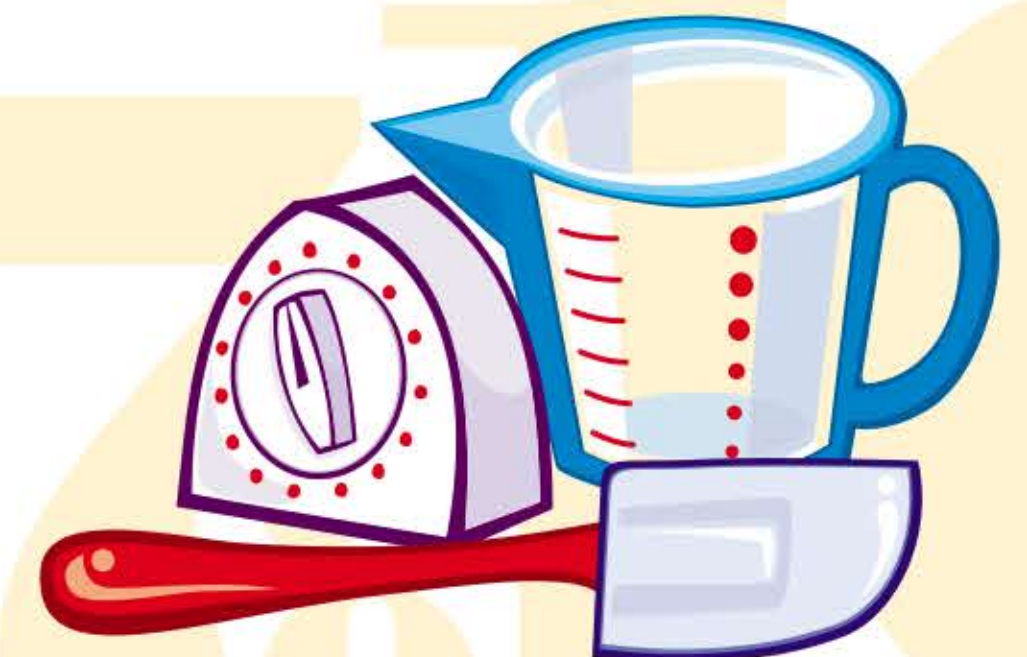
Torta Rápida

1-3/4 Tz de harina cernida
1 Tz de Azúcar Granulada Imperial
2-1/2 c de polvo de hornear
1/2 c de sal
1/4 Tz de manteca
1 huevo
3/4 Tz de leche, dividida
1 c de vainilla

También necesitarás: tazón para mezclas, tazas y cucharas para medir, cernidor, bandeja para hornear cuadrada de 9x9x2, papel encerado, agarrador de ollas.

Precalienta el horno a 350° F. Engrase el fondo de la bandeja para hornear cuadrada de 9x9x2. Corta el papel encerado para que quepa y coloca en el fondo de la bandeja. Engrasa y espolvoree con harina el papel. Cierne la harina para tortas y mide 1-3/4 tazas. Regresa al cernidor y agrega el Azúcar Granulada Imperial, el polvo para hornear y la sal. En el tazón para mezclas, revuelve la manteca para suavizarla. Cierne adentro los ingredientes secos. Agrega el huevo y la mitad de la leche y bate por 2 minutos. Agrega el resto de la leche y vainilla. Bate por 2 minutos más. Vacíala en la bandeja. Hornea a 350° F como 30 minutos. Retírala del horno y déjala enfriar unos cuantos minutos.

Idea: Cúbrela con Glaseado Asado para Brownies. Mide 1/3 de taza de mantequilla en un tazón pequeño para mezclas y revuélvela para suavizarla. Agrega 2/3 de taza de Azúcar Morena Imperial, 1/4 de taza de crema y 1 taza de coco rallado. Mezcla bien. Extiéndelo sobre la torta mientras todavía esté ligeramente caliente. Enciende el asador a fuego bajo. Coloca la torta en el Asador y ácala hasta que la mezcla burbujee y esté ligeramente marrón, como por 10 a 15 minutos.



Sweet Dream Bars

1 C chopped pecans
2 T butter, melted
1 C Imperial Brown Sugar
5 T flour
1/8 tsp soda
2 eggs
1 tsp vanilla
Imperial Powdered Sugar



You will also need: small bowl, mixing bowl, measuring cups and spoons, 8-inch square pan, knife, pot holder.

Preheat oven to 350° F. Chop pecans. Melt butter in baking pan. In small bowl, beat eggs. Stir in brown sugar mixture and vanilla. Pour batter into baking pan over butter, but do not stir. Bake for 20 minutes. Remove from oven, cool slightly and cut in bars. Sprinkle with powdered sugar.

This is a tasty but easy holiday sweet. Your family and friends will enjoy them anytime, however! Makes 18 bars.

Idea: If you like coconut or dates, stir in 1/2 cup of either along with pecans.



Barras "Sueños Dulces"

1 Tz de pacanas (pecans) picadas
2 C de mantequilla derretida
1 Tz de Azúcar Morena Imperial
5 C de harina
1/8 c de bicarbonato de soda
2 huevos
1 c vainilla
Azúcar en Polvo Imperial

También necesitarás: Un tazón pequeño, un tazón para mezclas, tazas y cucharas para medir, bandeja cuadrada de 8-pulgadas, cuchillo, agarrador de ollas.

Precalienta el horno a 350° F. Pica las pacanas. Derrite la mantequilla en la bandeja para hornear. En un tazón pequeño, mezcla las pacanas, el azúcar morena, la harina y el bicarbonato de soda. En otro tazón, bate los huevos. Añade la mezcla de azúcar morena y la vainilla. Vierta la masa en la bandeja para hornear enmantequillada, pero no revuelvas la masa. Hornea durante 20 minutos. Sácala del horno, déjala enfriar un poco y córtala en forma de barra. Espolvoréala con azúcar en polvo.

Servir: Este es un dulce para los días festivos y fácil de hacer. Sin embargo, a tu familia y a tus amigos les gustará en cualquier ocasión. Hace 18 barras.

Idea: Si te gusta el coco o los dátiles, puede añadir 1/2 taza de cualquiera de los dos además de las pacanas, y revolver.



Wedding Cakes (Polvorones)



1 lb shortening
2 C Imperial Granulated Sugar
2 eggs, beaten
1 tsp vanilla
5 C all-purpose flour
2 tsp baking powder
sugar (optional)
cinnamon (optional)
food coloring (optional)

You will also need: 2 mixing bowls, measuring cups and spoons, mixing spoon, wax paper, knife, cookie sheet, spatula, wire cooling rack.

In a medium mixing bowl, mix shortening, Imperial Granulated Sugar, eggs and vanilla. In a separate large mixing bowl, mix all-purpose flour and baking soda. Gradually add flour mixture to shortening mixture and mix well. Divide dough into 4 balls. Knead each ball separately and form into a roll or log. Cut rolls into small slices. Place slices onto cookie sheet and press center of each slice with thumb. Bake at 375° for 10–12 minutes. Remove and cool on wire racks.

Option: Dye additional granulated sugar with food coloring and sprinkle on top of cookies or sprinkle with cinnamon and sugar.



Galletas Dulce para Bodas (Polvorones)

1 lb de manteca
2 Tz de Azúcar Granulada Imperial
2 huevos batidos
1 c de vainilla
5 Tz de harina para todo uso
2 c de polvo de hornear
Azúcar (opcional)
Canela (opcional)
Colorante de alimentos (opcional)

También necesitarás: 2 tazones para mezclas, tazas y cucharas para medir, cuchara para mezclar, papel encerado, cuchillo, lámina para galletas, espátula, anaquel de alambre para enfriar.

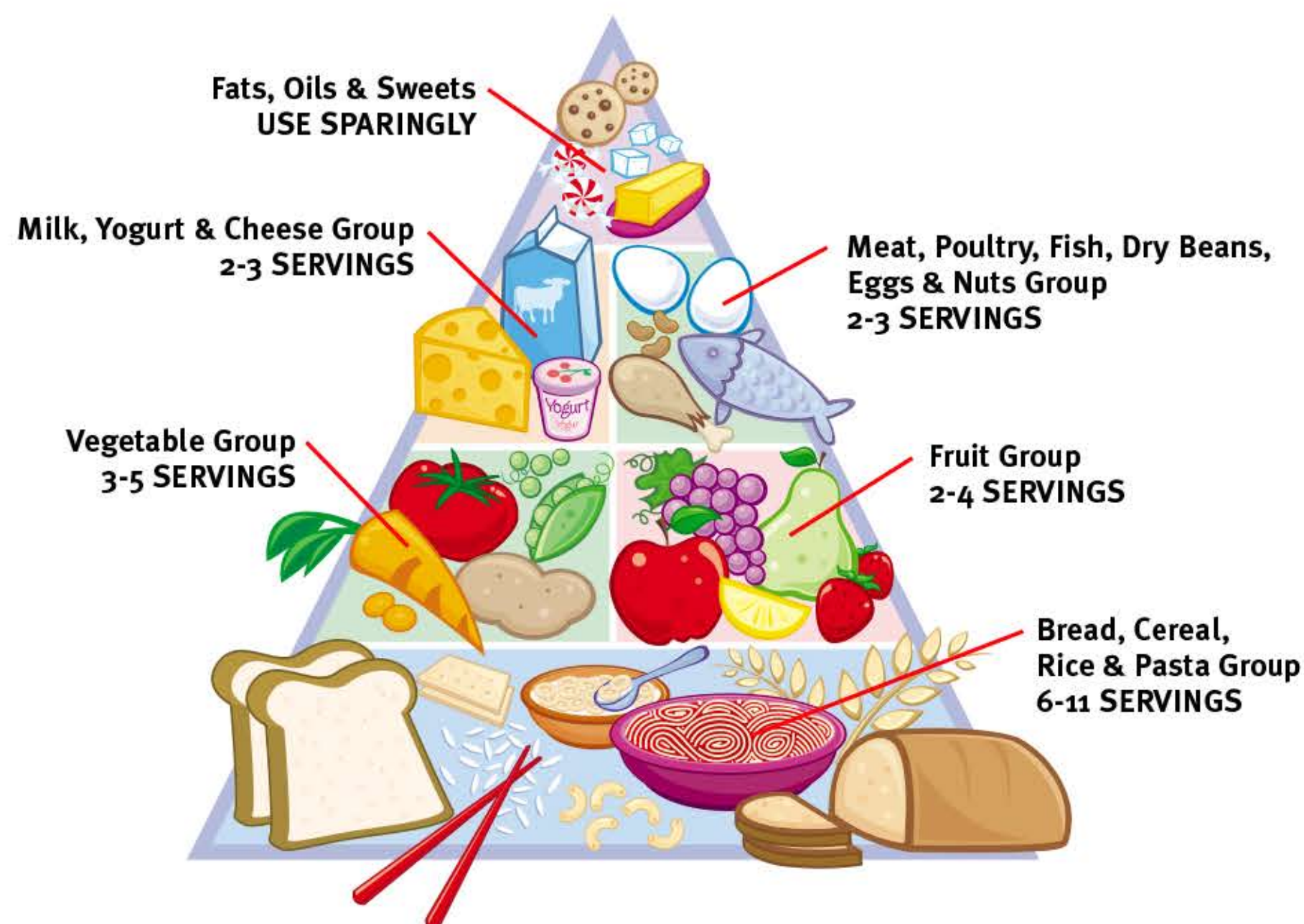
En un tazón mediano para mezclas, mezcla la manteca, el Azúcar Granulada Imperial, los huevos y la vainilla. En un tazón grande para mezclas aparte, mezcla harina para todo uso y el bicarbonato de soda. Agrega gradualmente la mezcla de harina a la mezcla de manteca y mézclalas bien. Divide la masa en 4 bolas. Amasa cada bola aparte y forma un rollo o un tronco. Corta los rollos en rebanadas pequeñas. Coloca las rebanadas en la lámina para galletas y presiona el centro de cada rebanada con el dedo pulgar. Hornea a 375° F durante 10 a 12 minutos. Sácalas y déjalas enfriar en la rejilla de alambre.

Opción: Tiñe más Azúcar Granulada con colorante de alimentos y espolvorea las galletas por encima o espolvoréalas con canela y azúcar.



Food & You

Good nutrition enables our bodies to get the materials they need to live, grow and repair themselves. We get good nutrition by eating the right foods in the right amounts. This is also important because we feel better and happier when we eat the foods our bodies need most. The four important classes of food are:



When we eat many different kinds of these foods, our bodies receive all the carbohydrates, fats, minerals, proteins, vitamins and water they need to work well for us. Since different foods have different food values, we can't get all the body building materials from just a few foods.

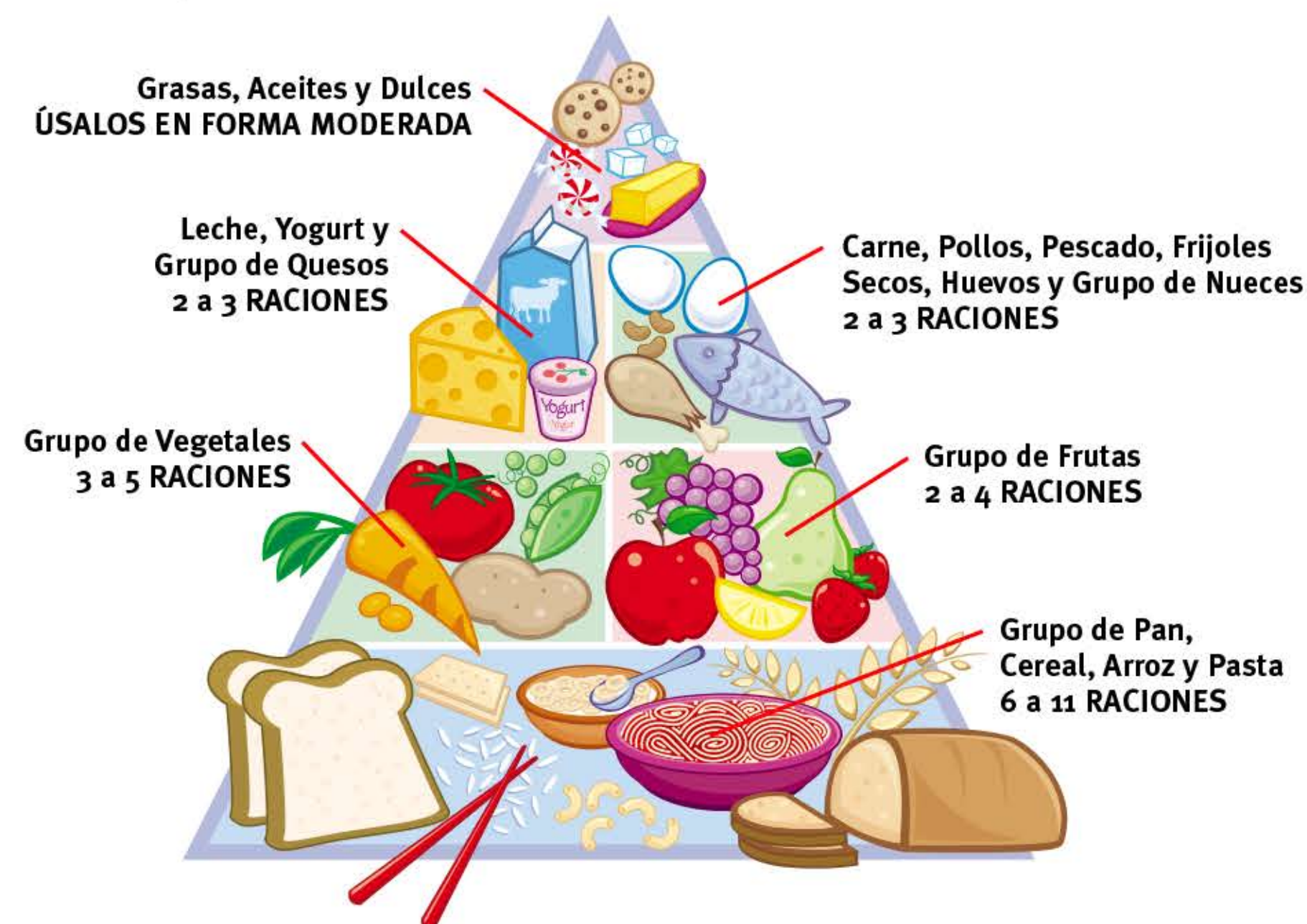
Sugar is a carbohydrate and is digested quickly. It provides energy soon after it is eaten. Sugar enhances flavor and improves cooking and baking qualities of many foods.

After you are sure you have the basic four foods in your diet – then it is the correct time to add pastries, ice creams, candies and other sweets.

To learn more about nutrition and having a balanced diet, please visit the Health & Nutrition section of our website at www.ImperialSugar.com.

Los Alimentos Y Tú

La buena nutrición hace posible que nuestro organismo obtenga los materiales que necesita para vivir, crecer y repararse a sí mismo. Obtenemos buena nutrición al comer los alimentos correctos, en las cantidades correctas. Esto también es importante porque nos sentimos mejor y más felices cuando comemos los alimentos que nuestro organismo más necesita. Las cuatro clases importantes de alimentos son:



Cuando comemos muchas clases diferentes de estos alimentos, nuestro organismo recibe todos los carbohidratos, grasas, minerales, proteínas, vitaminas y agua que necesita para funcionar bien para nosotros. Debido a que los diferentes alimentos tienen diferentes valores alimenticios, no podemos obtener todos los materiales para el desarrollo del cuerpo sólo de unos cuantos alimentos.

El azúcar es un carbohidrato y es digerido rápidamente. Provee energía pronto, después de haberla comido. El azúcar realza el sabor y mejora la calidad de cocinar y de hornear de muchos alimentos.

Después de asegurarte que tienes los cuatro alimentos básicos en tu dieta, entonces es el momento correcto para agregar pasteles, helados, golosinas y otros dulces.

Para aprender más sobre nutrición y tener una dieta balanceada, visite la sección de Salud y Nutrición de nuestro sitio Web en www.ImperialSugar.com.

First Essentials of Cooking Success – Quality Ingredients!

Good cooks always use *quality* ingredients. That is the first rule for success. Regardless of how carefully you follow instructions, you cannot obtain good results unless the ingredients are good.

Select your ingredients by brand. Learn which brand you can depend on to be uniform. In sugar, uniformity is especially important to accurate measurement. Unless the sugar grain is uniform in size, a cupful today may not contain the same amount of sugar as a cupful tomorrow.

Absolute uniformity of grain is one of the reasons why most Southwestern homemakers use Imperial Pure Cane Sugar. When you use Imperial Sugar, level measurements always represent exactly the same amount of sugar and your recipe success will be consistent.

To be sure of getting 100% pure cane sugar of finest quality, be sure it's Imperial. Look for the red block marked "Pure Cane" on every bag and carton.

Imperial Sugar's "My First Cookbook" was first published in 1959. This popular cookbook was updated and revised in 1963, 1967, 1991 and 2004.
©Imperial Sugar Company • Sugar Land, Texas

"Mi Primer Libro de Cocina" de Imperial Sugar fue publicado por primera vez en 1959. Este popular libro de cocina fue actualizado y revisado en 1963, 1967, 1991 y 2004.
©Imperial Sugar Company • Sugar Land, Texas

Primer Elemento Esencial del Éxito para Cocinar: Ingredientes de Calidad!

Los buenos cocineros siempre usan ingredientes de *calidad*. Esa es la primera regla para el éxito. Independientemente de lo cuidadoso que seas para seguir las instrucciones, no puedes obtener buenos resultados, a menos que, los ingredientes sean buenos.

Selecciona tus ingredientes según la marca. Aprende qué marca es en la que puedes depender por ser uniforme. En el azúcar, la uniformidad es especialmente importante para obtener las medidas precisas. A menos que el grano de azúcar sea de tamaño uniforme, una taza hoy, puede que no contenga la misma cantidad de azúcar que una taza mañana.

La uniformidad absoluta del grano es una de las razones por la mayoría de las amas de casa del suroeste usan Azúcar de Caña Pura Imperial. Cuando uses Azúcar Imperial, las medidas a nivel siempre representan la misma cantidad exacta de azúcar, y el éxito de tu receta será constante.

Para estar seguro de que estás obteniendo 100% azúcar de caña pura de primera calidad, asegúrate que es Imperial. Busca la franja roja que dice "Caña Pura" en cada bolsa y caja de cartón.



