

Selection of Historical *Panochitas de leche* (and Related) Recipes

Patrick Charbonneau, Duke University, patrick.charbonneau@duke.edu (Last updated March 12, 2025)

Highlights: green: ingredients; yellow: sugar stage; pink: graining.

Date	Copy	Transcribed Recipe
1750s ⁱ		p. 148: <i>Panochitas de leche</i> —A libra y cuatro onzas de leche, media libra de azúcar y así que abre en el cazo que se le ve el fondo, se echa en los cascós con agua de azahar.
1789 ⁱⁱ		p. 23: <i>Bocadillos de coco</i> —A tres libras de azúcar bien clarificada ya de punto se bate hasta que haga panochitas, se le echa un coco insolido, y se vuelve a la lumbre se echa en un papel, y ve una meneando hasta que tome punto que cuaje en el agua[...].
Late 1700s ⁱⁱⁱ		p. 140: <i>Condumbio de cacahuates</i> —Hace la miel de panocha de punto alto, se muelen muy bien los cacahuates y se echan en la miel y se baten muy bien hasta que se pongan en punto de echarlos en el cajoncito para que se corten dichos condumbios, el tamaño que se quiera.
Late 1700s ^{iv}		p. 61: <i>Bocadillos de leche</i> —A un cuartillo de leche, media libra de azúcar: el punto de panocha.
1790-1820 ^v		<i>Bocadillos de leche</i> —A una libra de azúcar medio de leche. Se pone todo junto en la lumbre que es pele mucho se bajan se pone en un cajoncito papel o se ase el cajoncito de papel se cortan como bocadillos se los echa ganguea se dejan enfrían para sacar los.
1790-1820 ^{vi}		<i>Panochas de leche</i> —A dos reales de leche cuatro panochas se pone ambia todo junto se está meneando para que no se peguen a si que está bien contigo, se echa un poquito en una taza de agua y se le coge entre los dedos y en asiendo bolita ya esta se quita de la lumbre y se bate recio hasta que ella está de suerte que se puedan asen las panochitas.
1800-1830 ^{vii}		<i>Bocadillo de leche</i> —Leche...1 cuartillo, azúcar...2 libras, almendras peladas y molidas...12. Se le da el punto de panocha y poco antes de tomarlo se le revuelve una poca de canela en polvo: se vacían en una taza húmeda y se señalan para contarlos después.
1804 ^{viii}		A una cuarta de azúcar como cuartilla de leche se ase el almíbar de medio punto y se le ha la leche y se les da el pio pio punto a los dos.
1798-1836 ^{ix}		p.10 <i>Bocadillos de leche</i> —A una cuarta de azúcar, dos cuartillos de leche. Se clarifica el almíbar bien hasta que esta de medio punto, se echa la leche y se bate hasta que se empaniza.
		p. 45-46 <i>Bocadillos de [leche]</i> —Clarificadas tres libras de azúcar blanca con claras de huevos, y estando de punto de espejo, se la echaran, dos cuartillos de leche, sin gordo, entonces se dará el punto de hacerse una bolita en el agua, se bajara la lumbre, y se batirá hasta que este blanca, se echara en un tableritos del alto que se quiera, y se sacan con moldes de s/a lata o se parten con cuchillo.
		p. 74 <i>Bocadillos de leche</i> —A una cuarta de azúcar dos cuartillos de leche. Se clarifica el almíbar bien hasta que esta de medio punto se le echa la leche y se bate hasta

		que empaniza y se basia en una caja de papel y hasi que se enfría se cortan del tamaño que uno quiere.
1812 ^x		<i>Bocadillo de leche</i> —En cada medio [azumbre] de leche se deshace una libra de azúcar blanca, y puesta al fuego se le da el punto y corte como va expresado en el primer bocadillo.
1828 ^{xi}		p. 193-194: <i>Bocadillos de leche</i> —A un cuartillo de leche se le echa media libra de azúcar, y se le da el punto de panocha: luego se echan en tablerito.
1831 ^{xii}		Vol 3, p. 298: <i>Bocadillos de leche</i> —Se endulza un cuartillo de leche con una libra de azúcar, se cuele y se pone a hervir hasta que suene a capichola; entonces se vacía en algún trasto o se deja en el mismo en que estaba y se bate mucho, y estando frío se labran flores o lo que se quiera
		Vol 3, p. 299: <i>Bocadillos de leche</i> —Se hace almíbar con tres libras de azúcar blanco, se clarifica con claras de huevo, y estando de punto de espejo, se le echan dos cuartillos de leche sin gordo: entonces se le da el punto, en que echando un poco en agua fría, se haga bolita, se aparte de la lumbre y se bate hasta que esté muy blanca: se vacía e un tablerito del alta que se quiera y se sacan los bocadillos con moldes de hoja de lata.
1831 ^{xiii}		p. 136: <i>Bocadillos de leche</i> —Clarificadas tres libras de azúcar blanca con claras de huevos, y estando de punto de espejo, se le echaran dos cuartillos de leche, sin gordo; entonces se le dará el punto de hacerse una bolita en el agua. Se bajara de la lumbre y se batirá hasta que esté muy blanca: se echara en un tablerito del alto que se quiera, y se sacan con moldes de hoja de lata.
		p. 142: <i>Bocadillos de leche</i> —A un cuartillo de leche, se le echa media libra de azúcar, y se le da el punto de panocha: luego se echan en tableritos.
1836 ^{xiv}		Vol. 2, p. 129: <i>Panochitas de leche</i> —Se desharán dos libras de azúcar en tres cuartillos de leche, se cuele y pone a hervir hasta que junte en el agua y que haga dedal bien hecho, entonces se baja y se batirá hasta que se haga bola, y se hacen como tablillas, grabándolas con molde a que saquen la figura que tenga y se van poniendo en una servilleta hasta que se oreen.
1844 ^{xv}		p. 22: <i>Bocadillos de leche</i> —A un cuartillo de leche, se le echa media libra de azúcar, y se le da el punto de panocha: luego se echan en tableritos.
1845 ^{xvi}		p. 577: <i>Panochitas de leche</i> —Se disuelven cuatro libras de azúcar blanca en seis cuartillos de leche, que se cuele después y se pone a hervir hasta que tenga el punto de juntar en el agua y forme en el dedo un perfecto dedal; se aparta entonces y se bate hasta que haga bola, formándose unas pastas como tablillas, que se labran y graban con moldes, dándoseles a la forma que se quiera y se ponen sobre servilletas limpias para que se oreen.
		p. 85: <i>Bocadillos de leche</i> —Se endulza un cuartillo de leche con una libra de azúcar, se cuele y se pone a hervir hasta que suene a tafetán; entonces se vacía en algún trasto o se deja en el mismo en que estaba y se bate mucho, y estando frío se labran flores o lo que se quiera.
		p. 85: <i>Bocadillos de leche</i> —Se pone la leche a cocer hasta que esté muy espesa: se le echa azúcar molida, que será más que la leche: se pone al fuego hasta que despegue del cazo y es echa en sus cajitas.
1849 ^{xvii}		p. 216: <i>Bocadillos de leche</i> —A un cuartillo de leche, se le echa media libra de azúcar, y se le da el punto de panocha: luego se echan en tableritos.

1866 ^{xviii}		p. 70: <i>Bocadillos de leche</i> —A un cuartillo de leche, se le echa media libra de azúcar, y se le da el punto de panocha: luego se echan en tableritos.
1881 ^{xix}		p. 161: <i>Bocadillo de leche</i> —A dos cuartillos de almíbar de punto dos cuartillos de leche; se pone a hervir y se le toma punto en agua hasta que cuaje, se baja y se bate bien hasta que medio enfrié; se voltea sobre una table húmeda y se corta caliente de los tamaños que se quiera.
1882 ^{xx}		p. 230-231: <i>Panochitas de leche</i> —Se desharán dos libras de azúcar, en tres cuartillos de leche se cuela, y pone a hervir, hasta que junte en el agua y que haga dedal bien echo: entonces se quite de la lumbre, y se batirá hasta que se haga bola, y se hacen como tablillas, quebrándolas con molde, a que saquen la figura, que tenga; el molde y se ban poniendo en una servilleta a que se oreen.
1890 ^{xxi}		p. 244: <i>Panocha de leche</i> —A cuatro libras de azúcar clarificada y de punto de quebrar, se le incorporan cuatro cuartillos de leche hervida con agua de azahar, se deja que tome punto muy alto, y ya fuera de la lumbre se bate mucho, se vacía en un cajoncito, y luego que se enfrié, se cortan alfajores o cuadros.
		p. 244: <i>Panocha de leche</i> —Para dos cuartillos de leche, una libra de azúcar y una rajita de vainilla, se pone a la lumbre dejándola hervir hasta que se le ves el fondo al caso, se saca y se bate; ya fría se pone en moldes.
1894 ^{xxii}		p. 354: <i>Penocha candy</i> —One cup sweet milk; 3 cups brown sugar; 2 lbs walnut or as many as you like. Do not stir. This candy takes time to cook. Just before it is done, put in the nuts.
1895 ^{xxiii}		<i>Panocha</i> —4 cups brown sugar, 1 tablespoonful butter, 1 cup milk, 1 teaspoonful salt, 2 tablespoonful vanilla, 2 cups chopped walnuts. Boil the sugar, butter, salt and milk until it drops hard in cold water. When done, pour in the vanilla and walnuts, and stir constantly until well mixed. Pour on a butter plate and cut into squares.
1898 ^{xxiv}		p. 136: <i>Panochitas de leche</i> —Seis cuartillos de leche y dos libras de panocha blanca se ponen juntamente al fuego, hasta que tomen punto de cuajar en el agua; entonces se bate la mezcla; y ya fuera se le pone media onza de canela en polvo, se vacía en un plato, y así que este fría se forman las panochas, cortándolas con cuchillo o haciéndolas en molde.
1898 ^{xxv}		p. 174: <i>Panochitas de leche</i> —Se disuelven dos libras de azúcar blanca en tres cuartillos de leche que se cuela después y se pone a hervir hasta que tenga el punto de juntarse en el agua y forme en el dedo un perfecto dedal. Se aparta entonces y se bate hasta que haga bola, formándose una pasta como tablillas, que se labran y graban con moldes, dándoles la forma que se quiera. En seguida se pondrán sobre servilletas a orear.
1944 ^{xxvi}		p. 139: <i>Bocadillo de leche</i> —Para dos tazas de leche, una de azúcar y 115 gramos de almendras peladas y molidas. Se pone a hervir la leche con el azúcar y cuando está bien espesa se le mezcla la almendra dejando que tome punto de bocadillo, o sea cuando hace bombitas blancas menudas el fondo del cazo. Se bajan y baten. Se vacían en una placa y cortan.
1946 ^{xxvii}		p. 76: <i>Panochitas de Salvatierra</i> —1 litro de leche; 460 gramos de azúcar molida; 50 gramos de almendra; 1 yema; 1 vaina de vainilla; 1 limón. Manera de hacerse: Se mezclan la yema, el azúcar, la almendra molida, la vainilla y la leche, se ponen al fuego, moviéndose con una cuchara de madera, cuando se le ve el fondo al centro del cazo, se retira, se le agregan unas gotas de limón para que blanquee, se bate hasta que forma una pasta; se deja reposar una hora, se toman pequeñas

		porciones con las que se hacen las panochitas labrándolas en molde de madera remojados en agua, se colocan sobre un lienzo para que no se peguen y luego se pasan al platón.
1981 ^{xxviii}		p. 118: <i>Panochitas de leche, de Guanajuato</i> —1 litro de leche; 1 kilo de azúcar blanca. Se disuelve el azúcar en la leche, que se cuela después y se pone a hervir a fuego lento hasta que tenga el punto de juntarse si se mete en agua fría y forme en torno al dedo un perfecto dedal. Se aparta entonces del fuego y se bate hasta que haga bola, formándose unas pastas como tablillas que se labran y graban con moldes, dándoles la forma que se quiera. Estas figuritas se ponen sobre servilletas limpias para que se oreen, y se sirven como dulces, acompañado a las pastas y botanas.

ⁱ Guzmán, Dominga de, Guadalupe Pérez San Vicente, and Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (Mexico). 1996. *Recetario de Doña Dominga de Guzmán, Siglo XVIII*. 1. ed. México, D.F.: Sanborns: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Dirección General de Culturas Populares.

ⁱⁱ Belarde Calderón family. 1789. *Cuaderno de cosina de Doña Ignacita del [mazo] Belarde Calderón de la Barca q.e se acabo el viernes dando las 8 de la noche, A.D. 1789*. Mexican Cookbook Collection, University of Texas at San Antonio Libraries Special Collections.

<https://digital.utsa.edu/digital/collection/p15125coll10/id/18540>

ⁱⁱⁱ Pérez San Vicente, Guadalupe. 1999. *Gastronomía mexicana del siglo XVIII : Manuscrito Avila Blancas*. 1a ed. México, D.F.: Restaurante “El Cardenal”.

^{iv} Vargas Lugo de Bosch, Elisa. 2004. *Recetario novohispano, México, siglo XVIII*. Primera reimpression en *Recetarios Antiguos*: 2004. México, D.F.: CONACULTA, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

^v *Buñuelos* (1790-1820). American Institute of Wine & Food Culinary Collection, Special Collections & Archives, UC San Diego, La Jolla, CA, USA. <https://library.ucsd.edu/dc/object/bb32475531>

^{vi} *Piñones* (1790-1820). American Institute of Wine & Food Culinary Collection, Special Collections & Archives, UC San Diego, La Jolla, CA, USA. <https://library.ucsd.edu/dc/object/bb37253737>

^{vii} *Libro de cocina perteneciente a la casa A.O., con 163 hojas* (1800-1830). American Institute of Wine & Food Culinary Collection, Special Collections & Archives, UC San Diego, La Jolla, CA, USA.

<https://library.ucsd.edu/dc/object/bb51588382>

^{viii} *Conserva de granaditas de China* (1804). American Institute of Wine & Food Culinary Collection, Special Collections & Archives, UC San Diego, La Jolla, CA, USA. <https://library.ucsd.edu/dc/object/bb76844891>

^{ix} *Cuaderno pa[ra] el modo de hacer Dulces. Perteneció María Dolores Bustamante* (1798-1836). American Institute of Wine & Food Culinary Collection, Special Collections & Archives, UC San Diego, La Jolla, CA, USA.

<https://library.ucsd.edu/dc/object/bb52280621>

^x *Arte de cocina* (1812). American Institute of Wine & Food Culinary Collection, Special Collections & Archives, UC San Diego, La Jolla, CA, USA. <https://library.ucsd.edu/dc/object/bb6800993b>

^{xi} *Arte nuevo de cocina y repostería acomodado al uso mexicano*. 1828. Nuevo York: en casa de Lanuza, Mendia y C., impresores libreros. <https://digital.utsa.edu/digital/collection/p15125coll10/id/15656>

^{xii} *El cocinero mexicano, o, colección de las mejores recetas para guisar al estilo americano, y de las más selectas según el método de las cocinas española, italiana, francesa e inglesa*. 1831. Mexico: Impr. de Galván.

^{xiii} *Novísimo arte de cocina, ó, escelente colección de las mejores recetas : para que al menor costo posible, y con la mayor comodidad, pueda guisarse á la española, francesa, italiana e inglesa...* 1831. México : Impreso en la oficina del C. Alejandro Valdés. <https://archive.org/details/14011110R.nlm.nih.gov/page/n3/mode/2up>

^{xiv} Carrillo, Antonia. 1836. *Nuevo y sencillo arte de cocina, repostería y refrescos*. Mexico: Imprenta de Santiago Perez ... <http://books.google.com/books?id=XaZAAQAAMAAJ> .

^{xv} *La cocinera de todo el mundo, o la cocina sin cocinera : Coleccion de las mejores y mas escelentes recetas*. 1844. Puebla [Mexico]: Imprenta de Juan Nepomuceno del Valle.

<http://books.google.com/books?id=4MZQAQAIAAJ>.

-
- ^{xvi} Galván Rivera, Mariano. 1845. *Diccionario de cocina ó el nuevo cocinero mexicano...* México: Impr. de I. Cumplido. <https://books.google.com/books?id=bGqMQCMur7sC>
- ^{xvii} *Arte novísimo de cocina aumentado, ó, escelente colección de las mejores recetas, para que al menor costo posible, y con la mayor comodidad, pueda guisarse a la española, francesa, italiana é inglesa...* 1849. París: Librería de Rosa. <https://library.ucsd.edu/dc/object/bb7588440r>
- ^{xviii} *El tesoro de la cocina : Diccionario de las familias, la cocina puesta al alcance de todas las inteligencias y fortunas.* 1866. México: Imprenta de Juan Nepomuceno. <http://books.google.com/books?id=trJQAQAAIAAJ>.
- ^{xix} *La cocinera poblana y el libro de las familias : Novisimo manual práctico de cocina española, francesa, inglesa y mexicana, higiene y economía doméstica.* 1881. Segunda edición, corregida y aumentada. Puebla [México]: Tip. de Narciso Bassols, dirigida por Joaquin Romero.
- ^{xx} *Cocinera mexicana* (1882). Mexican Cookbook Collection, University of Texas at San Antonio Libraries Special Collections. <https://digital.utsa.edu/digital/collection/p15125coll10/id/16105>
- ^{xxi} *Recetas practicas para la señora de casa : Sobre cocina, reposteria, pasteles, neveria, etc., etc.* 1890. Guadalajara: Tip. de M. Pérez Lete. <http://books.google.com/books?id=7L9QAQAAIAAJ>.
- ^{xxii} Simpson Methodist Episcopal Church Ladies' Social Circle. 1894. *How We Cook in Los Angeles. A Practical Cook-Book Containing Six Hundred or More Recipes ... Including a French, German and Spanish Department with Menus, Suggestions for Artistic Table Decorations, and Souvenirs.* Los Angeles, Cal.: Commercial printing House. <https://archive.org/details/howwecookinlosan00losa>.
- ^{xxiii} Johnston, Mary [Alice Helena] Eaton, *Spanish Cooking/Recuerdos de los rancheros/Bellota y calabasas en el tapanco, comida sabrosa en la casa.* 1894/1895. [Los Angeles]: [M. E. Johnston]

Copies (not all copies have the panocha recipe)

- UCSD: <https://library.ucsd.edu/dc/object/bb7445578p>
 - UCLA: https://search.library.ucla.edu/permalink/01UCS_LAL/17p22dp/alma996977305360653
 - Harvard: <http://id.lib.harvard.edu/alma/990127196110203941/catalog>
 - Huntington: <https://catalog.huntington.org/record=b1262686>
 - LAPL: <https://ls2pac.lapl.org/?section=resource&resourceid=33535029>
 - Filson Historical Society: <https://filsonhistorical.org/vcc/card?id=fe473083b110f2e6b0f765c8bcaaa523>
- ^{xxiv} Valdivia Vda de Vázquez, Francisca. 1898. *Recetas para cocina : Fundadas en la experiencia.* 2a. ed. corr. y aug. Guadalajara: Librería Católica. <http://books.google.com/books?id=XsVQAQAAIAAJ>.
- ^{xxv} Pinedo, Encarnación. 1898. *El Cocinero Espanol.* San Francisco, CA: Imprenta <https://cdm17268.contentdm.oclc.org/digital/collection/pinedo/id/1716/>
- ^{xxvi} Díez de Pérez, María. 1944. *La cocina selecta : Más de mil fórmulas de guisos, repostería, panes, dulces y helados, para las amas de casa que gustan presentar una buena mesa.* [Veracruz?]: Imprenta Comercial Veracruz.
- ^{xxvii} Velázquez de León, Josefina. 1946. *Platillos regionales de la república mexicana.* 1. ed. México, D.F.: Ediciones J. Velázquez de León.
- ^{xxviii} Molinar, Rita. 1981. *Dulces mexicanos.* México, D.F.: Editorial Pax México, Librería Carlos Césarman. <https://archive.org/details/dulcesmexicanosm00rita>.