

Otra torta sobaras con la sobra de
la leche p.^a los laditos.

Empanada dulce de mais.

La arina de mais se cierne bien des-
pues se hecha á la batea lo q. basta-
re, y se hecha á una libra de azucar
quinze huevos, y se pone un poco de
vino, agua de Azar, y se hace batir
en un punto de viscochuelo, y es-
tando ya en sason se ponen los ingre-
dientes q. digo, sino bajará el pun-
to del latimiento, y estando ya he-
cha la masa en lugar de salsa, en-
tra manjar blanco, pasas, jaca, y
canela pastillas de boca, tova de
Azar, todo junto se pone en media-
no, y se forman empanadas, y se
mete al horno en cocimiento.

Empanada de dulce en oja.

Cojerás arina de castilla, y harás
ojas ni mas ni menos q. la del
pastel de oja esta masa se estira

otra torta sobaras con la sobra de
leche p.^a los laditos.

Empanada dulce de mais.

La arina de mais se cierne bien des-
pues se hecha á la batea lo q.^e basta-
re, y se hecha á una libra de azucar
quinze huevos, y se pone un poco de
vino, agua de Azar, y se hace batir
en un punto de viscochuelo, y es-
tando ya en sason se ponen los ingre-
dientes q.^e digo, sino bajará el pun-
to del latimiento, y estando ya he-
cha la masa en lugar de salsa, en-
tra manjar blanco, pasas, jugo,
canela pastillas de boca, Agua de
Azar, todo junto se pone en media-
no, y se forman empanadas, y se
mete al horno en cocimiento.

Empanada de dulce en oja.

Cojerás arina de castilla, y harás
ojas ni mas ni menos q.^e la del
pastel de oja esta masa se estira