

(3) *

en la ultima oja de mantequilla en-
trará el viscochuelo desmenuado, p.^a q.
en el horno haga torta, p.^a encima con
azucar i canela.

Torta ó budin de manzana.
Se azaran 20 manzanas grandes, i
quitando los corazones i cáscaras se des-
menuzan, i en una vasija se vaten
15 huevos, quitando de estos 5 claras como
p.^a viscochuelos, i hallándose ya mui blan-
co el batido, se le echa libra i media
de azucar en polvo mui fino, una caja de
viscochuelo desmenuado, unas pasas; i bien
incorporado todo con las manzanas i huevos,
se junta el mediano ó vudinera con man-
tequilla, i se pone al horno templado como
p.^a poner viscochuelo. Advirtiéndose q. cualquier
vudin se hace p.^a esta regla, p.^a ejemplo:

(8)

en la ultima oja de mantequilla en-
trará el viscochuelo desmenuado, p.^a q.
en el horno haga torta, p.^a encima con
azucar i canela.

Torta ó budin de manzana.

Se azaran 20 manzanas grandes, i
quitando los corazones i cáscaras de des-
menuzan, i en una vasija se vaten
15 huevos, quitando de estos 5 claras como
p.^a viscochuelos, i hallándose ya mui blan-
co el batido, se le echa libra i media
de azucar en polvo mui fino, una caja de
viscochuelo desmenuado, unas pasas; i bien
incorporado todo con las manzanas i huevos,
se juntan el mediano ó vudinera con man-
tequilla, i se pone al honro templado como
p.^a poner viscochuelo. Advirtiéndose q. cualquier
vudin se hace p.^a esta regla; p.^a ejemplo:

de arros, se revienta en leche i con media libra sobre la composicion anterior, i con otra $\frac{1}{2}$ libra de guinda cocida i molida.

(Maestro Ignacio, presto)

A una libra floreada de castilla, se le pone media de manteca fria, i otra $\frac{1}{2}$ de arucar en polvo i se hace sobar muy bien, se estiene con el palote algo gruesito, i se corta con el cuchillo en cuadritos, se pone en un mediano untado con manteca, i con un huevo batido se le unta p.^a encima i se pone al horno, i al sacar de éste, se le espolvorea con arucar molida.

Toregas de pan

Se corta el pan en rebanadas regulares i se bate un huevo con un poco de vino, i empapando el pan con este se frie en mantequilla, cuidando q. solo queden doradas, i

de arros, se revienta en leche i con media libra sobre la composicion anterior, i con otra $\frac{1}{2}$ libra de guinda cocida i molida.

(Maestro Ignacio, presto)

A una libra floreada de castilla, se le pone media manteca fria, i otra $\frac{1}{2}$ de azucar en polvo i se hace sobar muy bien, se estiene con el palote algo gruesito, i se corta con el cuchillo en cuadritos, se pone en un mediano untado con manteca, i con un huevo batido se le unta p.^a encima i se pone al horno, i al sacar de éste, se le espolvorea con azucar molida.

Toregas de pan

Se corta el pan en rebanadas regulares i se bate un huevo con un poco de vino i empapando el pan con este se frie en mantequilla, cuidando q. solo queden doradas, i