

(10)

de azucar en polvo, en este estado se mezcla con dos cajas i media de viscochuelos de los de á medio pliego, en polvo media lib.<sup>a</sup> de almendra molida, media lib.<sup>a</sup> de manteguilla lavada: se advierte q. la almendra se muele con parte de las 9 lib.<sup>a</sup> de azucar sin ninguna agua, juntando con un poco de <sup>manteguilla</sup> agua se el mediano se pone al horno.

### Tamal en mediano

A 13 claras de huevos bien batidas, se le mezcla 2 lib.<sup>a</sup> de harina fina de mais blanco una lib.<sup>a</sup> de azucar en polvo, 1 lib.<sup>a</sup> de i 4 onzas de manteca, una onza de almidon de trigo i otra de papas, medio posillo de agua tibia, dos posillos de aguardiente fuerte, advirtiéndose q. éste se pone cuando la masa está bien sobada;

(10)

### Torta de Dama

Se pone en una tasa 40 yemas de huevos i se vale muy bien, con 9 lib.<sup>a</sup> de azucar en polvo, en este estado se mezcla con dos cajas i media de viscochuelos de los de á medio pliego, en polvo media lib.<sup>a</sup> de almendra molida, media lib.<sup>a</sup> de manteguilla lavada: se advierte q. la almendra se muele con parte de las 9 lib.<sup>a</sup> de azucar sin ninguna agua, juntando con un poco de agua se <sup>ma-te-quil</sup> el mediano se pone al horno.

### Tamal en mediano

A 13 claras de huevos bien batidas, se le mezcla 2 lib.<sup>a</sup> de harina fina de mais blanco una lib.<sup>a</sup> de azucar en polvo, 1 lib.<sup>a</sup> de i 4 onzas de manteca, una onza de almidon de trigo i otra de papas, medio posillo de agua tibia, dos posillos de aguardiente fuerte, advirtiéndose q. éste se pone cuando la masa está bien sobada;

X  
pues en esto pende p.<sup>a</sup> q. salga bueno, tam-  
bien p.<sup>a</sup> poner al mediano ya, se le amasa  
un puñado de almendra amarga molida,  
i untando con manteca se pone al horno  
teniendo cuidado pues es propenso á quemarse.

### Dulce de nueznada

A cada lib.<sup>a</sup> de azucar se le pone 3 de  
leche i estando con yervir ya mui espesa,  
se le echan 14 yemas ~~sin batir~~ i dando  
le punto se pone en la fuente.

### Otra torta de cambrai

Se vate 60 yemas de huevos, con  
2 lib.<sup>a</sup> de azucar en polvo hasta q. se  
ponga espeso, i á esto se le pone 2 li-  
bras de almidon de papas, 2 de man-  
teca i todo junto se sova un rato, i  
echando al mediano se espolvorea con a-  
zucar i se manda al horno.

X

pues en esto pende p.<sup>a</sup> q. salga bueno, tam-  
bien p.<sup>a</sup> poner el mediano ya, se le amasa  
un puñado de almendra amarga molida,  
i untando con manteca se pone al horno  
teniendo cuidado pues es propenso á quemarse.

### Dulce de nueznada

A cada lib.<sup>a</sup> de azucar se le pone 3 de  
leche i estando con yervir ya mui espesa,  
se le echan 14 yemas sin batir i dando  
le punto se pone en la fuente.

### Otra torta de cambrai

Se vate 60 yemas de huevos, con  
2 lib.<sup>a</sup> de azucar en polvo hasta q. se  
ponga espeso, i á esto se le pone 2 li-  
bras de almidon de papas, 2 de man-  
teca i todo junto se sova un rato, i  
echando al mediano se espolvorea con a-  
zucar i se manda al horno.