

despues q. esté ya cuajada se hecha en un mediano á q. se enfrié un poco despues hecha esta diligencia se muele un poquito de azucar se espolvorea p' encima, con fierro caliente se quema.

Modo de hacer costras.

Dos lib. y media de azucar, cuarenta huevos claras y yemas, dos r. y medio de masa, un real de aguardiente, un plato de concho, y una cuchara de manteeca grande.

Torta de Damas

Se hacen con almendras, leche, y amarada empalagosa todo se hacen natillas, á esto se le estreja una caja de viscochuelo bien estaujada, media libra de mantequilla, cuatro onzas de almendras molidas, un poco de canela y clavo todo esto se hecha al mediano hundado con mantequilla, mas se le mesclar seis yemas de huevos,

despues q. esté ya cuaja se hecha en un mediano á q. se enfrié un poco despues hecha esta diligencia se muele un poquito de azucar se espolvorea p' encima, con fierro caliente se quema.

Modo de hacer costras.

Dos lib. y media de azucar, cuarenta huevos claras y yemas, dos r. y medio de masa, un real de aguardiente, un plato de concho y una cuchara de manteeca grande.

Torta de Damas

Se hacen con almendras, leche, y amarada empalagosa todo se hacen natillas, á esto se le estreja una caja de viscochuelo bien estrujada, media libra de mantequilla, cuatro onzas de almendras molidas, un poco de canela y clavo todo esto se hecha al mediano hundado con mantequilla, mas se le mesclar seis yemas de huevos,