

con manteca o mantequilla y se pone
al horno.

Tamal en mediano.

A cuatro lib.^s de arina de mais blanco bien
cernido dos libras de azucar, y dos de man-
teca, y un poco de anis, otro poco de agua-
diente, y veinte cuatro huevos bien bati-
dos claras y yemas esto se soba bien has-
ta q.^e esté aguanocito y blanco, y los hue-
vos hande ser seis á cada libra de ari-
na luego q.^e esté bien blanco se pone
al mediano huntandolo con manteca,
y luego se pone al horno q.^e no está
muy caliente.

Torta de almendra

Se muele dos lib.^s de almendra con
leche, y con el almibar de dos libras
de azucar se hecha en librillo, y se
le hecha una tasa de nata cuatro
onzas de manjar blanco, y se soba
muy bien hasta q.^e se incorpore todo
se hace masa ~~como p.^a~~ como p.^a

Tamal en mediano

A cuatro lib.^s de arina de mais blanco bien
cernido dos libras de azucar, y dos de man-
teca, y un poco de anis, otro poco de agua-
diente, y veinte cuatro huevos bien bati-
dos claras y yemas esto se soba bien has-
ta q.^e esté aguanocito y blanco, y dos hue-
vos hande ser seis á cada libra de ari-
na luego q.^e esté bien blanco se pone
al mediano huntandolo con manteca,
y luego se pone al horno q.^e no esté
muy caliente.

Torta de Almendra

Se muele dos libs. de almendra con
leche, y con el almibar de dos libras
de azucar se hecha en librillo, y se
hecha una tasa de nata cuatro
onzas de manjar blanco, y se soba
muy bien hasta q.^e se incorpore todo
se hace masa como p.^a

empanada y se extiende, se junta una fuente de plata con mantequilla bien lavada, y se pone esta masa extendida, y se le hecha la masa de almendras, y sobre eso la tapa de la otra masa de arina, y se pone al horno, luego q. se saca el pan, de q. coja el color del pan se saca la fuente, y se quita la masa de arina q. es la tapa, y se hecha polvos de ambar y de canela, y se vuelve a poner la fuente en el horno sin la tapa hasta q. coja el color de viscochuelo ese vuelve a sacar, el almibar hade estar en punto de confites

Modo de hacer viscochuelos.

Una libra de azucar, otra libra de almidon, tres huevos frescos claras y yemas, medio real de aguardiente, y antes de hechar el almidon se hecha el aguardiente y unas gotas de limas.

Proscuetes cocidos.

empanada y se extiende, se junta una fuente de plata con mantequilla bien lavada, y se pone esta masa extendida, y se le hecha la masa de almendras, y sobre eso la tapa de la otra masa de arina, y se pone al horno, luego q. se saca el pan, de q. coja el color del pan se saca la fuente, y se quita la masa de arina q. es la tapa, y se hecha polvos de ambar y de canela, y se vuelve a poner la fuente en el horno sin la tapa hasta q. coja el color de viscochuelo ese vuelve a sacar, el almibar hade estar en punto de confites

Modo de hacer viscochuelos.

Una libra de arina, otra libra de almidon, tres huevos frescos claras y yemas, medio real de aguardiente, y antes de hechar el almidon se hecha el aguardiente y unas gotas de limas.