

una nada de caldo, y pondrás otra salsa,  
y compondrás el mediano volviendo a  
deshacer los rollitos de otra masa á ta-  
par del todo, y haras tamb<sup>n</sup>. un bor-  
do al rededor del mediano con otra  
masa y espolvoreas con aúcaas molido  
á q<sup>e</sup>. castre en el horno. Digo pondrás  
á la otra masa un poco de vino, y  
una nada de aseyte p<sup>a</sup>. su terminada, y  
sino quisieren q<sup>e</sup>. sea el pastel ama-  
rillo no pongan el asafran ni palillos.

### Pastel de Francia

Se hace de viscochuelo se hunta el me-  
diano con manteca, y despues se he-  
cha la salsa dispuesta ni mas ni me-  
nos q<sup>e</sup>. p<sup>a</sup>. el pastel antecedente: Allí se po-  
ne viscochuelos rebanados sobre eso otra  
buelta se pone otra salsa y despues  
se hecha el caldo esperado, y con toda  
especeria se espolvorea, y despues con  
aúcaas molido, y canela p<sup>a</sup>. q<sup>e</sup>. castre  
en el horno y el dho caldo sea con bas-

una nada de caldo, y pondrás otra salsa,  
y compondrás el mediano volviendo á  
deshacer los rollitos de otra masa á ta-  
par del todo, y haras tamb<sup>n</sup>. un bor-  
do al rededor del mediano con otra  
masa y espolvoreas con asucar moli-  
do á q<sup>e</sup>. castre en el horno. Digo pondrás  
á la otra masa un poco de vino, y  
una nada de aseyte p<sup>a</sup>. su terminada, y  
sino quisieren q<sup>e</sup>. sea el pastel ama-  
rillo no pongan el asafran ni palillos.

### Pastel de Francia

Se hace de viscochuelo se hunta el me-  
diano con manteca, y despues de he-  
cha la salsa dispuesta ni mas ni me-  
nos q<sup>e</sup>. p<sup>a</sup>. el pastel antecedente: Allí se po-  
ne viscochuelos rebanados sobre eso otra  
buelta se pone otra salsa y despues  
se hecha el caldo esperado, y con toda  
especeria se espolvorea, y despues con  
asucar molido, y canela p<sup>a</sup>. q<sup>e</sup>. castre  
en el horno y el otro caldo sea con bas-  
tantes huevos y asafran p<sup>a</sup>. q<sup>e</sup>. sea amarillo.