

con un palito, muy delgado, y des-
pues se hace rollito sin apretar
de modo q. no se peguen y despues
volveras á cortar pedasos q. pueda ser
bastante p.^a cada empanada, y en lu-
gar de salsa pondras conserva de la q.
quisieres con almendra, Ajonjuli, pas-
tillas, agua de azar, canela á esto se ha-
ce masa en arina de asucar en for-
ma, y p.^a en medio de otra empanada,
y se mete al horno sobre un papel
espolvoreando con arina al otro papel
p.^a q. no se pegue, y despues q. buel-
vas á sacar del horno p.^a encima
almibar espolvoreada con pastilla
de boca y canela.

Masapan.

Una libra de almendras, otra de asucar
esto se hace moler hasta q. esté en
forma de masa, peso q. despues de
sus granitos, y se pondra vino un po-
co de agua de azar, y estando todo

con un palito, muy delgado, y des-
pues se hace rollitos sin apretar
de modo q.^e no se peguen y despues
volveras á cortar pedasos q.^e puedan ser
bastante p.^a cada empanada, y en lu-
gar de salsa pondras conserva de la q.^e
quisieres con almendras, Ajonjuli, pas-
tillas, agua de azar, canela á esto se ha-
ce masa en arina de asucar en for-
ma, y p.^a en medio de otra empanada,
y se mete al horno sobre el papel
espolvoreando con arina del otro papel
p.^a q.^e no se pegue, y despues q.^e buel-
vas á sacar del horno p.^a encima
almibar espolvoreada con pastillas
de boca y canela.

Masapan.

Una libra de almendras, otra de asucar
esto se hace moler hasta q.^e esté en
forma de masa, pero q.^e despues de
sus granitos, y se pondra vino un po-
co de agua de azar, y estando todo