

sobado en las manos no mas se for-  
man unos pansillos, y despues se po-  
ne en papelitos espolvoreando con  
arina p.<sup>a</sup> q.<sup>e</sup> no se pegan, y se me-  
te al horno poniendo encima de los  
panesitos Ajonjuli, y despues estan-  
do cocidos se saque y encima rocie  
con almibar p.<sup>a</sup> platos doraditos con  
panes de oro.

### Tamal con dulce

Se hace de mais blanco pelado  
se muele bien, despues se para  
en sedaro lo q.<sup>e</sup> bastare, y allí pon-  
dras la sal, quince huevos, una  
libra de asucar, un poco de vino,  
anis pastillas de boca, canela, agua  
de azar, y manteca con gran  
medida, y se soba hasta q.<sup>e</sup> el juicio  
se pierda del sobador, y p.<sup>a</sup> q.<sup>e</sup> reco-  
nosca si esta en sason hagan prue-  
ba de la masa en cocimiento ha-  
ber si esta en buen termino

sobado en las manos no mas se for-  
man unos pansillos, y despues se po-  
nen en papelitos espolvoreando con  
arina p.<sup>a</sup> q.<sup>e</sup> no se pegan, y se me-  
te al horno poniendo encima de los  
panesitos Ajonjuli, y despues estan-  
do cocidos se saque y encima rocie  
con almibar p.<sup>a</sup> platos doraditos con  
panes de oro.

### Tamal con dulce

Se hace de mais blanco pelado  
se muele bien, despues se pasa  
en sedaro lo q.<sup>e</sup> bastare, y allí pon-  
dras la sal, quince huevos, una  
libra de asucar, un poco de vino,  
anis pastillas de boca, canela, agua  
de azar, y manteca con gran  
medida, y se soba hasta q.<sup>e</sup> el juicio  
se pierda del sobador, y p.<sup>a</sup> q.<sup>e</sup> reco-  
nosca si está en sason hagan prue-  
ba de la masa en cocimiento ha-  
ber si está en buen termino

a e. embuelvan dha masa y pon-  
gan en cocimiento, y al medio del  
tamal pondras un mixto de con-  
serva con almendras picadas y sus  
pasas, digo q. sea manjar blanco.  
Modo de hacer Rosquetes de neoa.  
Primeramente cojeras <sup>bien</sup> ~~bien~~ ~~bien~~  
de estos sacarás la clara dejando  
las yemas sin gota de clara, y las  
yemas las batiras con media libra de  
azúcar hasta q. se ponga en punto  
de viscochuelos, y despues de esto le  
hechan siete buellos de manteca ca-  
liente, tres v. de aguardiente bien  
mezclado, un plato de arina de mais  
blanco bien servida fuera de esto  
se le hecha harina de castilla la mas  
rica quanto pida hasta q. esté la  
masa mas seca q. la masa p. el  
pan, una poca de anis, una poca  
de sal en agua tibia despues de  
esto se apunara bien dicha masa

p. q. embuelban otra masa y pon-  
gan en conocimiento, y al medio del  
tamal pondras un mixto de con-  
serva de almendras picadas y sus  
pasas, digo q. sea manjar blanco.

Modo de hacer Rosquetes de nega  
Primeramente cojeras <sup>bien</sup> huevos cien  
de estos sacarás la clara dejando  
las yemas sin gota de clara, y las  
yemas las batiras con media libra de  
azúcar hasta q. se ponga en punto  
de viscochuelos, y despues de esto le  
hechan siete buellos de manteca ca-  
liente, tres v. de aguardiente bien  
mezclado, un plato de arina de mais  
blanco bien servida fuera de esto se  
le hecha harina de castilla la mas  
rica quanto pida hasta q. esté la  
masa mas seca q. la masa p. el  
pan, una poca de anis, una poca  
de sal en agua tibia despues de  
esto se apunara bien dicha masa