

Receta
para hojas de alfajor.
54 huevos, de estos se
pone siete enteros, una
Tasa de vino mesclado
entre áspero y dulce, un
poco de sal, siete casca-
rones de manteca, harina
de trigo al tanteo; esto
se pone en hojas de lata
al horno.

Queso de Glandes.
Se toman seis libras de
azúcar estas se mesclan muy
bien; luego se pelan dos
libras de almendras, y estas
se revuelven en la azúcar

Receta
para hojas de alfajor.
54 huevos, de estos se
pone siete enteros, una
tasa de vino mesclado
entre áspero y dulce, un
poco de sal, siete casca-
rones de manteca, harina
de trigo al tanteo; esto
se pone en hojas de lata
al horno -

Queso de Flandes.
Se toman seis libras de
azúcar estas se mesclan muy
bien; luego se pelan dos
libras de almendras, y estas
se revuelven en la azúcar

molida y todo junto se
muele muy bien, hasta
que se haga una pasta muy
suave, esta se echa en un
perol y poniendole ocho
posillos de leche se deslie
perfectamente; luego se le
pone cuarenta yemas de
huevos muy bien batidos,
media onsa de canela, un
plato de natas; esto se
pone al fuego y se le hace
tomar punto alto, para po-
der formar los quesos: pa-
sacar el perol se le echa
una cuarta de clavo y con
azucar muy bien floreada
se hacen los quesos en sus
moldes —

molida y todo junto se
muele muy bien, hasta
que se haga una pasta muy
suave, esta se echa en un
perol y poniendole ocho
posillos de leche se deslie
perfectamente; luego se le
pone cuarenta yemas de
huevos muy bien batidos.
media onsa de canela, un
plato de natas; esto se
pone al fuego y se le hace
tomar punto alto, para po-
der formar los quesos; pa-
sacar el perol se le echa
una cuarta de clavo y con
azucar muy bien floreada
de hacen los quesos en sus
moldes -