

## Tamal en Mediano

A dos libras de maiz blanco se pone una libra de manteca, otra de azucar la mas blanca y bien molida y cernida, 30 yemas y dos claras de huevo, una copita de vino y otra de aguardiente bueno, todo esto se soba bien con la advertencia que las yemas de huevo se estaran poniendo segun se esté sobando la masa, luego se unta al mediano con un poco de manteca y se le hecha la masa al mediano por cucharadas, y encima se le pone un poco de ajonjolí, canela molida y algunas pasas

## Masapán

A 2 lb. de azucar una de almendras, se hace el almíbar de las 2 lb. de azucar y dicho almíbar estará en punto de caramelo, a lo que se le hecha la libra

## Tamal en Mediano

A dos libras de maiz blanco se pone una libra de manteca, otra de azucar la mas blanca y bien molida y cernida, 30 yemas y dos claras de huevo, una copita de vino y otra de aguardiente bueno, todo esto se soba bien con la advertencia que las yemas de huevo se estaran poniendo segun se esté sobando la masa, luego se unta al mediano con un poco de manteca y se le hecha la masa al mediano por cucharadas, y encima se le pone un poco de ajonjolí, canela molida y algunas pasas

## Masapán

A 2 lb de azucar una de almendras, se hace el almíbar de las 2 lb de azucar y dicho almíbar estará en punto de caramelo, a lo que se le hecha la libra