

(9)

luego se pasan en almivar i se sirven. Así mismo se hace las de torongil, con ojas de vorraja i viscochuelo revanado.

Torta de quinua mui buena.

Despues de bien lavada i cocida la quinua blanca, en la agua mas corta q. se pueda, se vate mucho en su olla con una cuchara grande, i se sirve sin mezcla de agua, se tantea como tres libr.^s si el mediano es grande, se vate 15 ó 20 huevos i con esto se incorpora la masa con una cucharada de las q. usamos p.^a comer, de manteca i arucar en polvo, se amasa bien todo i se pone en el mediano al horno, i cuando ya esté cocida se corta en cuatro con un cuchillo, i en esta ensicion se le pone almivar i se le vuelve al horno

(9)

luego se pasan en almibar i se sirven. Así mismo se hace las de torongil, con ojas de vorraja i viscochuelo revanado.

Torta de quinua mui buena.

Despues de bien lavada i cocida la quinua blanca, en la agua mas corta q. se pueda, se vate mucho en su olla con una cuchara grande, i se sirve sin mezcla de agua, se tantea como tres libr.^s si el mediano es grande, se vate 15 ó 20 huevos i con esto se incorpora la masa con una cucharada de las q. usamos p.^a comer, de manteca i azucar en polvo, se amasa bien todo i se pone en el mediano al horno, i cuando ya esté cocida se corta en cuatro con un cuchillo, i en ésta ensicion se le pone almivar i se le vuelve al horno p.^a otro valo i se sirve.