

La mantequilla se lava bien en agua,  
y se coje un mediano allí se pone al plan  
á modo de manteca p.<sup>a</sup> q.<sup>e</sup> se empape.  
y despues se pone viscochuelos sevana-  
dos muy sutilmente con mescla de  
almendras partidas, conserva de dife-  
rentes layas, pasas, auucas, canela y  
anís, á mitad y despues sevaras con  
almibar punto bajo p.<sup>a</sup> q.<sup>e</sup> castre digo  
en cada mitad de lo q.<sup>e</sup> está compues-  
to pondras pedasos de mantequilla á  
q.<sup>e</sup> no se queme en el horno, y si  
quieres poner agua de auucas has-  
lo a q.<sup>e</sup> tenga olor ya p.<sup>a</sup> sacar.

### Tortas de Chocolate.

Cojeras huevos lo q.<sup>e</sup> bastare, y pondras  
Azucar y batiras, despues rasparas  
menudamente el chocolate, y visco-  
chuelos pero tanto del uno como del  
otro, y en el viscochuelo dejarás bastan-  
te grano, y p.<sup>a</sup> esto primero se hecha  
alos huevos batidos el chocolate aq.<sup>e</sup>

### Sopa de mantequilla de Baca.

La mantequilla se lava bien en agua;  
y se coje un mediano allí se pone al plan  
á modo de manteca p.<sup>a</sup> q.<sup>e</sup> se empape.  
y despues se pone viscochuelos revana-  
dos muy sutilmente con mescla de  
almendras partidas, conserva de dife-  
rentes layas, pasas, asucar, canela y  
anís, á mitad y despues sevaras con  
almibar punto bajo p.<sup>a</sup> q.<sup>e</sup> castre digo  
en cada mitad de lo q.<sup>e</sup> está compues-  
to pondras pedasos de matequilla á  
q.<sup>e</sup> no se queme en el horno, y si  
quieres poner agua de asucar has-  
lo a q.<sup>e</sup> tenga olor ya p.<sup>a</sup> sacar.

### Tortas de Chocolate.

Cojeras huevos lo q.<sup>e</sup> bastare, y pondras  
Azucar y batiras, despues rasparas  
menudamente el chocolate, y visco-  
chuelos pero tanto del uno como del  
otro, y en el viscochuelo dejarás bastan-  
te grano, y p.<sup>a</sup> esto primero se hecha  
alos huevos batidos el chocolate aq.<sup>e</sup>

á q. se deshaga, y despues los viscochue-  
los y allí pondrás almendras parti-  
das, pastillas de boca, Ajonjuli cane-  
la y un poco de clavo, agua de azu-  
car, y estando todo compuesto ya  
p. hechar al mediano primero hun-  
taras con manteca p. el resguar-  
do del fuego, y se mete al horno á q.  
se cuaje y estando cuajado volverás  
á sacar, y punsarás con almendras  
partidas, y empapa con almibar  
p. el rededor á q. penetre, y p. medio  
tamb. con la punta del cuchillo, y  
volverás á meter al horno cosa de  
un credo hechando p. encima al-  
mibar asucar, canela y pastillas de  
boca, ya castrando un poco y despues  
en el mismo mediano haras con  
un cuchillo cuadros hechos ladrillos  
y haras platos si gustas.  
Fornas de arros.

Forna el arros lo q. bastare, y pon-

á q. se deshaga, y despues los viscochue-  
los y allí pondrás almendras parti-  
da, pastillas de boca, Ajonjuli cane-  
la, y un poco de clavo, agua de asu-  
car, y estando todo compuesto ya  
p. hechar el mediano primero hun-  
taras con manteca p. el resguar-  
do del fuego, y se mete al horno á q.  
se cuaje y estando cuajado volverás  
á sacar, y punsarás con almedras  
partidas, y empapa con almibar  
p. el rededor á q. penetre, y p. medio  
tamb. con la punta del cuchillo, y  
volverás á meter al horno cosa de  
un credo hechando p. encima al-  
mibar asucar, canela y pastillas de  
boca, ya castrando un poco y despues  
en el mismo mediano haras con  
un cuchillo cuadros hechos ladrillos  
y haras platos si gustas.