

y dos con claras y yema, y p<sup>a</sup>. encima p<sup>a</sup>.  
la costra se le pone un canelita, y  
asucar molida, y un pelotita de man-  
tequilla y luego al horno.

### Buñuelos de Camote

Camotes un real y medio estos se hacen  
hervir con cascara y despues de her-  
vidos se pelan luego se muelen, y se  
le hecha un real y medio de hue-  
vos solo las yemas, todo esto bien ba-  
tido se frie.

### Buñuelos de Sapallos.

Se árá el sapallo despues se quita la  
cascara y la tripa, y se soba la carne  
bien en un librillo. El bizcochuelo  
desmenuado, y huevos los q<sup>o</sup>. pidiese, y  
mas de zapallo q<sup>o</sup>. de viscochuelo todo  
junto se soba muy bien, y se vá  
friendo.

### Manotela.

Cojeras un mediano competente de qui-  
nua q<sup>o</sup>. sea blanca esta se labará muy

y dos con claras y yemas, y p<sup>a</sup>. encima p<sup>a</sup>.  
la costra se le pone un canelita, y  
asucar molida, y un pelotita de man-  
tequilla y luego al horno.

### Buñuelos de Camote

Camotes un real y medio estos se hacen  
hervir con cascara y despues de her-  
vidos se pelan luego se muelen, y se  
le hecha un real y medio de hue-  
vos solos las yemas, todo esto bien ba-  
tido se frie.

### Buñuelos de Sapallos.

Se árá el sapallo despues se quita la  
cascara y la tripa, y se soba la carne  
bien en un librillo. El bizcochuelo  
desmenuado, y huevos los q<sup>o</sup>. pidiese, y  
mas de zapallo q<sup>o</sup>. de viscochuelo todo  
junto se soba muy bien, y se vá  
friendo.

### Manotela

Cojeras un mediano competente de qui-  
nua q<sup>o</sup>. sea blanca esta se labará muy