

empanada y se extiende, se hunta una fuente de plata con mantequilla bien lavada, y se pone esta masa extendida, y se le hecha la masa de almendras, y sobre eso la tapa de la otra masa de arina, y se pone al horno, luego q. se saca el pan, de q. coja el color del pan se saca la fuente, y se quita la masa de arina q. es la tapa, y se hecha polvos de ambar y de canela, y se vuelve a poner la fuente en el horno sin la tapa hasta q. coja el color de viscochuelo ese vuelve a sacar, el almibar hade estar en punto de confites

Modo de hacer viscochuelos.

Una libra de azucar, otra libra de almidon, tres huevos frescos claras y yemas, medio real de aguardiente, y antes de hechar el almidon se hecha el aguardiente y unas gotas de limas.

Proscuetes cocidos.

empanada y se extiende, se hunta una fuente de plata con mantequilla bien lavada, y se pone esta masa extendida, y se le hecha la masa de almendras, y sobre eso la tapa de la otra masa de arina, y se pone al horno, luego q. se saca el pan, de q. coja el color del pan se saca la fuente, y se quita la masa de arina q. es la tapa, y se hecha polvos de ambar y de canela, y se vuelve a poner la fuente en el horno sin la tapa hasta q. coja el color de viscochuelo ese vuelve a sacar, el almibar hade estar en punto de confites

Modo de hacer viscochuelos.

Una libra de arina, otra libra de almidon, tres huevos frescos claras y yemas, medio real de aguardiente, y antes de hechar el almidon se hecha el aguardiente y unas gotas de limas.