

las demas se baten esto p^a. tres media-
nos, se pone una cajeta de manjar blan-
co, otro tanto de masapan lo propio na-
tas. Todo esto incorporado se hace como
masa, y huntando los medianos con man-
teca se hechan en ellos y p^a. encima bas-
tante canela y olor y se ponen al hor-
no hasta q^e. se tueste un poco.

Leche elada.

Se hace una cajeta de cuatro lib^{ras}. de asu-
car blanca, la leche acabada de ordeñar
se hará hervir luego al punto p^a. q^e. no
se corte, y despues de hervido se pon-
drá la azucar al perol y se hará her-
vir con la leche hasta q^e. coja punto or-
dinario no en subido, y hande meneaa
siempre p^a. q^e. no se queme, y p^a. sa-
car se le hechará un olor de pastilla,
canela, polvo de ambar, y p^a. q^e. se co-
nosca q^e. está en punto ha de salir como
huevitos.

las demas se baten esto p^a. tres media-
nos, se pone una cajeta de manjar blan-
co, otro tanto de masapan lo propio na-
tas. Todo se incorpora se hace como
masa, y huntando los medianos con man-
teca se hechan en ellos y pr. encima bas-
tante canela y olor y se ponen al hor-
no hasta qe. se tueste un poco.

Leche elada.

Se hace una cajeta de cuatro lib^{ras}. de asu-
car blanca, la leche acabada de ordeñar
se hará hervir luego al punto p^a. q^e. no
se corte, y despues de hervido se pon-
drá la azucar al perol y se hará her-
vir con la leche hasta q^e. coja punto or-
dinario no en subido, y hande menear
siempre p^a. q^e. no se queme, y p^a. sa-
car se le hechará un olor de pastilla,
canela, polvo de ambar, y p^a. q^e. se co-
nosca q^e. está en punto ha de salir como
huevitos.