

## Panecillos de almendras.

A libra y media de azucar bien molida, ocho huevos que sean grandes e iguales, y sino 9 huevos del día: tres libras de almendras, harina lo necesario para que sea una masa regular; un poco de clavo y un poco de canela. Separadamente las claras de las yemas, hasta que esté las yemas espesas, y la clara como para turrón.

Luego en la vasija mas grande en que se baten las claras, se mezclan

## Panecillos de almendras.

A libra y media de azucar bien molida, ocho huevos que sean grandes e iguales, y sino 9 huevos del día: tres libras de almendras. harina lo necesario para que sea una masa regular; un poco de clavo y un poco de canela. Separadamente las claras de las yemas, hasta que esté las yemas espesas, y la clara como para turrón. Luego en la vasija mas grande en que se baten las claras, se mezclan

Las yemas, se echa el  
azúcar y se bate todo  
un poco y en este estado  
se echa la harina y  
las almendras se revuel-  
ve y se hacen unas voli-  
tas que se ponen sobre  
harina en hojas de lata  
al horno.

Para hacer plantillas.

Con una libra y 6  
onzas de azúcar molida,  
se baten 36 huevos de los  
que se quitan 11 claras  
y estando espeso el batido  
se mezcla en la puerta  
del horno, con libra y seis

las yemas, se echa el  
azúcar y se bate todo  
un poco y en este estado  
se echa la harina y  
las almendras se revuel-  
ve y se hacen unas voli-  
tas que se ponen sobre  
harina en hojas de lata  
al horno-

Para hacer plantillas

Con una libra y 6  
onzas de azúcar molida,  
se baten 36 huevos de los  
que se quitan 11 claras  
y estando espeso el batido  
se mezcla en la puerta  
del horno, con libra y seis