

sapan en obleas.

### Masapán Crudo.

Se hace moler 1 libra de almendras con 1 libra y  $\frac{1}{2}$  de azucar su acido de limón y se baten 4 claras de huevo bien batidas y se soba la masa y en obleas se hacen los masapanes y al horno.

### Ojas de Alfajor.

A 50 yemas bien batidas se le echa un cascarón de vinagre

### Masapán crudo.

Se hace moler 1 libra de almendras con 1 libra y  $\frac{1}{2}$  de azucar su acido de limón y se baten 4 claras de huevo bien batidas y se soba la masa y en obleas se hacen los masapanes y al horno.

### Ojas de alfajor.

A 50 yemas bien batidas se le echa un cascarón de vinagre

y otro de aceite y 6 de  
manteca tibia. Todo  
esto se mezcla y se po-  
ne la harina preci-  
sas las ojas y al horno.  
Estas hojas reynas  
con 1 libra de almen-  
dras molidas que se  
pone en 2 libras de al-  
mibar y el punto co-  
mo para figuras a  
hora libra y  $\frac{1}{2}$  de a-  
zucar se hace la al-  
mibar en punto con-  
petente a esto se le e-  
cha cocos, nueces, ma-  
ni, canela, almendras  
claros. naranja y se es-

y otro de aceite y 6 de  
manteca tibia todo  
esto se mezcla y se po-  
ne la harina preci-  
sas las ojas y al horno.  
Estas hojas reynas  
con 1 libra de almen-  
dras molidas que se  
pone en 2 libras de al-  
mibar y el punto co-  
mo para figuras a  
hora libra y  $\frac{1}{2}$  de a-  
zucar se hace la al-  
mibar en punto con-  
petente a esto se le e-  
cha cocos, nueces, ma-  
ni, canela, almendras  
clavos. naranjas y se es-

polvorea con biscochue\_  
lo necesario y esto se de\_  
ja hasta el otro día  
y se hace las figuras  
que uno quiere.

### Tamal en papelito

2 libras de maiz.  
blanco bien sernido  
1 libra de mante\_  
ca se soba has\_  
ta que esté bien  
blanca lo mas  
se pone 16 claras  
o si uno quiere a  
marillo 16 yemas puras  
de que esté bien soba.

polvorea con biscochue\_  
lo necesario y esto se de\_  
ja hasta el otro día  
y se hace las figuras  
que uno quiere.

### Tamal en papelito

2 libras de maiz.  
blanco bien sernido  
1 libra de mante\_  
ca se soba has\_  
ta que esté bien  
blanca lo mas  
se pone 16 claras  
o si uno quiere a\_  
marrillo 16 yemas puras  
de que esté bien soba.