

Tamal con dulce.

Se batén 28 claras de huevos y tres yemas con una libra y cuatro onzas de azúcar molida y cuando esté bien batido, se le echan dos libras de harina de maíz blanco sernido; se le echa una libra y cuatro onzas de manteca; un posillo competente de aguardiente y todo incorporado se soba bien y se pone al horno -

Tamal con sal y salsa -

Se pela maíz blanco en una fuente regular despues se remoja dos días, mudando cada dia

Tamal con dulce.

Se batén 28 claras de huevos y tres yemas con una libra y cuatro onzas de azúcar molida y cuando esté bien batido, se le echan dos libras de harina de maíz blanco sernido; se le echa una libra y cuatro onzas de manteca; un posillo competente de aguardiente y todo incorporado se soba bien y se pone al horno -

Tamal con sal y salsa -

Se pela maíz blanco en una fuente regular despues se remoja dos días, mudando cada dia