

Tamal con dulce.

Se baten 28 claras de huevos y tres yemas con una libra y cuatro onzas de azucar molida y cuando este bien batido, se le echan dos libras de harina de mais 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 mais blanco en una fuente regular despues se remoja dos dias, mudando cada dia

Tamal con dulce.

Se baten 28 claras de huevos y tres yemas con una libra y cuatro onzas de azucar molida y cuando esté bien batido, se le echan dos libras de harina de mais 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 mais blanco en una fuente regular despues se remoja dos dias, mudando cada dia

el agua con un poco de
sal; y para hacerlo se
muele mojando con un
poquito de agua, esta
masa se pesa cinco li-
bras y dos de manteca y
se soba bien, se le pone
dos cucharadas de aguar-
diente, un poco de anis
y la sal competente -

Otro dulce

Se hace almivar se
deshace dos ó tres bisco-
chuelos y se le echa un po-
co de mantequilla y esto
hierve hasta q tome punto

el agua con un poco de
sal; y para hacerlo se
muele mojando con un
poquito de agua, esta
masa se pesa cinco li-
bras y dos de manteca y
se soba bien; se le pone
dos cucharadas de aguar-
diente, un poco de anis
y la sal competente -

Otro dulce

Se hace almivar se
deshace dos ó tres bisco-
chuelos y se le echa un po-
co de mantequilla y esto
hierve hasta q tome punto