

nen 7 yemas i clara, i otras 7 yemas pueras, se le hecha una libra de azucar bien molida i se bate hasta q. esté como nieve, se le echa media libra de almendra, no mui bien molida sino media en granos, se le hecha una caja de viscochuelo, unos pedazos de dulce i un poco de canela; i poniendo papel á las vudineras se untá con mantequilla, i echando la masa ahí se manda al horno.

Torta de natas

A 2 r.^d de natas dos cajas de viscochuelos, eso se sova mui bien hasta q. se haga una masa mui suave se vale 10 huevos solo las yemas, con un poco de azucar molida, i se le incorpora con la masa, se le echa un poco de canela, se untar el mediano con mante

Budín de Almendra

Se toma 14 huevos, de estos se ponen 7 yema i clara, i otras 7 yemas pueras, se le hecha i se bate hasta q. esté como nieve, se le echa media libra de almendra, no mui bien molida sino media en granos, se le hecha una caja de viscochuelo, unos pedazos de dulce i un poco de canela; i poniendo papel á las vudineras se untá con mantequilla, i echando la masa ahí se manda al horno.

Torta de Nata

A 2 r.^d de natas dos cajas de viscochuelos, eso se sova mui bien hasta q. se haga una masa mui suave: se vale 10 huevos solo las yemas, con un poco de azucar molida, i se le incorpora con la masa, se le echa un poco de canela, se untar el mediano con mante