

(7)

go se vate 4 claras de huevos en una
sopera, i se echa esto en la olla, espri-
miendose 4 ó 6 limones al mismo tiem-
po advirtiendose q. han de ser agrios, se
hace hervir hasta q. se corte el huevo,
en este estado se le echa una votella de
vino generoso, i se saca á colarlo en la
manga de franela, cosa q. quede mui
claro p.^a ponerlo en moldes, si se enfria
se vuelve á calentar el caldo, los moldes
se ponen en nieve i p.^a sacarlos en a-
gua caliente. Y si uno quiere, en lugar
de naranjas pondrá frutillas.

Pasteles de Cien Ojas

A un real de harina floreada se po-
ne dos huevos, i con agua tibia i un poco
de sal se hace masa p.^a sovar, luego
se estira con el palote i se le pone en

(7)

go se vate 4 claras de huevos en una
sopera, i se echa esto en la olla, espri-
miendose 4 ó 6 limones al mismo tiem-
po advirtiendose q. han de ser agrios, se
hace hervir hasta q. se corte el huevo,
en este estado se le echa una votella de
vino generoso, i se saca á colarlo en la
manga de franela, cosa q. quede mui
claro p.^a ponerlo en moldes, si se enfria
se vuelve á calentar el caldo, los moldes
se ponen en nieve i p.^a sacarlos en a-
gua caliente. Y si uno quiere, en lugar
de naranjas pondrá frutillas.

Pasteles de Cien Ojas

A un real de harina floreada se po-
ne dos huevos, i con agua tibia i un poco
de sal se hace masa p.^a sovar, luego se
estira con el palote i se le pone en

medio 4 onzas de manteca i 5 de mantequilla fria i sin sal, bien lavada i seca, doblando la masa con dobles de corporal, esta operacion se hara p.^a 3 veces i hecho esto se corta con moldes de la figura q. se quiera, i se pone en latas p.^a q. se ponga al horno, untando con una yema de huevo p.^a encima. El horno no estara caliente, i al sacar se le espolvorea con azucar.

Torta de mantequilla

Se pone en un mediano una oja de mantequilla, i p.^a encima se le espolvorea con azucar i canela, sobre esto se pone una capa de viscochuelo revanado, encima otra oja de mantequilla con azucar i canela, haciendo esta operacion hasta el alto q. uno quiera, advirtiendo q.

medio 4 onzas de manteca i 5 de mantequilla fría i sin sal, bien lavada i seca, doblando la masa con dobles de corporal, ésta operacion se hará p.^a 3 veces i hecho esto se corta con moldes de la figura q. se quiera, i se pone en latas p.^a q. se ponga al horno, untando como una yema de huevo p.^a encima. El horno no estará caliente, i al sacar se le espolvorea con azucar.

Torta de mantequilla

Se pone en un mediano una oja de mantequilla, i p.^a encima se le espolvorea con azucar i canela, sobre esto se pone una capa de viscochuelo revanado, encima otra oja de mantequilla con azucar i canela, haciendo esta operacion hasta el alto q. uno quiera, advirtiendo q.