

(11) x

Meseta de las costras de Senteno.

A 50 huevos se sacan las claras de la mitad, i vatiendolas bien se echa un real i medio de masa, 2 i  $\frac{1}{2}$  lib<sup>s</sup> ó algo mas de manteca, asta q. sobresalga de la masa, azucar en polvo 3 lib<sup>s</sup>, vino i aguardiente un real i medio, i de esta masa bien sobada se hacen las costras, i se hace madurar desde las 11 hasta las 4 ó 5 de la tarde poco mas ó menos hasta q. espongen bien, i se vea q. estan muy ligeras al alzar: se advierte, q. al mojar se le pone la harina suficiente hasta secar la masa, regulando, i salen buenas sin remedio, fermentandolas bien.

Tamal en fuente

A 2 lib<sup>s</sup> de almidon de papas serrido, se le pone una libra de azucar en polvo

(11) x

Meseta de las costras de Senteno.

A 50 huevos se sacan las claras de la mitad, i vatiendolas bien se echa un real i medio de masa, 2 i  $\frac{1}{2}$  lib<sup>s</sup>. ó algo mas de manteca, asta q. sobresalga de la masa, azucar en polvo 3 lib<sup>s</sup>. vino i aguardiente un real i medio; i de esta masa bien sobada se hacen las costras, i se hace madurar desde las 11 hasta las 4 ó 5 de la tarde poco mas ó menos hasta q. espongen bien, i se vea q. estan muy ligeras al alzar: se advierte, q. al mezclar se le pone la harina suficiente hasta secar la masa, regulando, i salen buenas sin remedio, fermentandolas bien.