

y se pone en la fuente cajeta ú obleas,
y se pone Almedras picadas y Ajon-
juli si se quiere.

Torta de Alfajor.

A tres lib. de asucar veinte y cuatro
huevos, se muele el asucar, y con los
huevos se bate bien y despues se le po-
ne el viscocho molido, toda especeria
y estando en buen punto de viscocho
se huntan las fuentes con mante-
ca, se llenan y ponen al horno, y des-
pues se quitan de las fuentes se
limpian las tortas, y limpias las
fuentes se van cortando en las mis-
mas fuentes las tortas, y se le va he-
chando almibar.

Masapan.

Se hace almibar de dos lib. de asu-
car q. esté en medio punto sacando del
fuego se bate bien hasta q. coja su co-
lor luego se junta con clara de hue-

y se pone en la fuente cajeta ú obleas,
y se pone Almedras picadas y Ajon-
juli si se quiere.

Torta de Alfajor.

A tres lib. de asucar veinte y cuatro
huevos, se muele el asucar, y con los
huevos se bate bien y despues se le po-
ne el viscocho molido, toda especeria
y estando en buen punto de viscocho
se huntan las fuentes con mante-
ca, se llenan y se ponen al horno, y des-
pues se quitan de las fuentes se
limpian las tortas, y limpias las
fuentes se van cortando en las mis-
mas fuentes las tortas, y se le vá he-
chando almibar.

Masapan.

Se hace almibar de dos lib. de asu-
car q. esté en medio punto sacando del
fuego se bate bien hasta q. coja su co-
lor luego se junta con clara de huevo bien
batido.