hanada con la saba de agris o dulce de lo quieran, y premeima le le lumba con clasas de linevo batidas, y se le hecha por Tionuli tortado forta de manteguilla hunta la fuente con manteca, o mantegnilla se pone una capa de revanadal pan tostado acmojado en leche. ledie hade tener fulce competente hinco o leis huevos, batidos fe le à la leche una capa del mismo pan hemme mojado con doa lece stron de montequilla honta o ne la fuente, vou la leche qui lobra be becha prencina proval, y hedra asucas moti con canela p. encima, er se none al homo de Cartilla floreada con bastante man

panada con un salva de agrió ó dulce de lo qe. quieran, y pr. encima se le hunta con claras de huevo batidas, y se le hecha un Ajonjuli tostado.

Torta de mantequilla.

Se hunta la fuente con manteca, ó man\_
tequilla se pone una capa de revanadas
de pan tostado remojado en leche, y la
leche hade tener dulce competente,
cinco ó seis huevos ^bien batidos se le hecha
á la leche una capa del mismo pan
tostado siempre mojado con otra. leche
otra ^capa de mantequilla hasta qe. se lle\_
ne .la fuente, y con la leche qe. sobra
se le hecha pr. encima pr. royal, y
pa. qe. castré se le hecha asucar moli\_
da con canela pr. encima, y se pone
al horno.

Pastel de choclo fresco.

Primeramente se hace la masa de arina
de castilla floreada con bastante man\_
teca pª. qe. esté muy tierno, se le hecha