

na se soba muy bien.

Torta de almendras

Con dos lib^o. de azucar se hade moler una lib^a. de almendra esta se hade rociar con aguardiente de asar se le hade hechar cuatro ó cinco claras de huevo se le hade hechar viscochuelo molido seco, y todo se hade sobar bien, y hade estar espesito, huntaran el mediano con manteca, y hechando sobre se pondrá al horno.

Alfajores.

A cuatro libras de azucar, media onza de clavo, media onza de pimienta, una cuarta de canela, coco, nueces y almendras, y una cuarta de pimienta de castilla, medio real de Ajonjoli y su olor

Torta de damas.

Se cojen cincuenta huevos de estos se quitan solamente diez claras, con

Torta de almendras

Con dos lib^o. de azucar se hade moler una lib^a. de almendra esta se hade rociar con aguardiente de asar se le hade hechar cuatro ó cinco claras de huevo se le hade de hechar viscochuelo molido seco, y todo se hade sobar bien, y hade estar espesito, huntaran el mediano con manteca, y hechando su olor se pondrá al horno.

Alfajores.

A cuatro libras de azucar, media onza de clavo, media onza de pimienta, una cuarta de canela, cocos nueces y almendras, y una cuarta de pimienta de castilla, medio real de Ajonjoli y su olor

Torta de Damas.

Se cojen cincuenta huevos de estos se quitan solamente diez claras, con