

huevos, y sin soltar el cucharon se vá mo-
viendo la paila á q. no se corten las
yemas, y si quiere hechar un po-
co de almendra medio martajada se
le dá punto.

Rosquetes de regalo

Primeramente cojeras cien huevos de
estos sacaras las claras dejando las
yemas sin oota de clara, y las yemas
las batiras con media libra de au-
car hasta q. se ponga en punto de
viscochuelo, y despues de esto se le
hechan siete huevos de manteca
caliente, tres v. de aguardiente bi-
en mezclado, un plato de arina de
mais blanco bien cernida. Fuera
de esto se le hecha arina de castilla
la mas rica cuanto pida hasta q.
este la masa mas seca q. la masa
p. el pan, una poca de anis, un po-
co de sal en agua tibia, despues de

huevos y sin soltar el cucharon se vá mo-
viendo la paila á q. no se corten las
yemas, y si quiere hechar un po-
co de almendra medio martajada se
le dá punto.

Rosquetes de regalo

Primeramente cojeras cien huevos de
estos sacaras la claras dejando las
yemas sin gota de clara, y las yemas
las batidas con media libra de asu-
car hasta q. se ponga en punto de
viscochuelo, y despues de esto se le
hechan siete huevos de manteca
caliente, tres V. de aguardiente bi-
en mezclado, un plato de arina de
mais blanco bien cernida. Fuera
de esto se le hecha arina de castilla
la mas rica cuanto pida hasta q.
este la masa mas seca q. la masa
p. el pan, una poca de anis, un po-
co de sal en agua tibia, despues de