

Otra torta sobaras con la sobra de  
la leche p.<sup>a</sup> los laditos.

### Empanada dulce de mais.

La arina de mais se cierne bien des-  
pues se hecha á la batea lo q. basta-  
re, y se hecha á una libra de azucar  
quinze huevos, y se pone un poco de  
vino, agua de Azar, y se hace batir  
en un punto de viscochuelo, y es-  
tando ya en sason se ponen los ingre-  
dientes q. digo, sino bajará el pun-  
to del latimiento, y estando ya he-  
cha la masa en lugar de salsa, en-  
tra manjar blanco, pasas, jaca, y  
canela pastillas de boca, tova de  
Azar, todo junto se pone en media-  
no, y se forman empanadas, y se  
mete al horno en cocimiento.

### Empanada de dulce en oja.

Cojerás arina de castilla, y harás  
ojas ni mas ni menos q. la del  
pastel de oja esta masa se estira

otra torta sobaras con la sobra de  
leche p.<sup>a</sup> los laditos.

### Empanada dulce de mais.

La arina de mais se cierne bien des-  
pues se hecha á la batea lo q.<sup>e</sup> basta-  
re, y se hecha á una libra de azucar  
quinze huevos, y se pone un poco de  
vino, agua de Azar, y se hace batir  
en un punto de viscochuelo, y es-  
tando ya en sason se ponen los ingre-  
dientes q.<sup>e</sup> digo, sino bajará el pun-  
to del latimiento, y estando ya he-  
cha la masa en lugar de salsa, en-  
tra manjar blanco, pasas, jugo,  
canela pastillas de boca, Agua de  
Azar, todo junto se pone en media-  
no, y se forman empanadas, y se  
mete al horno en cocimiento.

### Empanada de dulce en oja.

Cojerás arina de castilla, y harás  
ojas ni mas ni menos q.<sup>e</sup> la del  
pastel de oja esta masa se estira



con un palito, muy delgado, y des-  
pues se hace rollito sin apretar  
de modo q. no se peguen y despues  
volveras á cortar pedasos q. pueda ser  
bastante p.<sup>a</sup> cada empanada, y en lu-  
gar de salsa pondras conserva de la q.  
quisieres con almendra, Ajonjuli, pas-  
tillas, agua de azar, canela á esto se ha-  
ce masa en arina de asucar en for-  
ma, y p.<sup>a</sup> en medio de otra empanada,  
y se mete al horno sobre un papel  
espolvoreando con arina al otro papel  
p.<sup>a</sup> q. no se pegue, y despues q. buel-  
vas á sacar del horno p.<sup>a</sup> encima  
almibar espolvoreada con pastilla  
de boca y canela.

#### Masapan.

Una libra de almendras, otra de asucar  
esto se hace moler hasta q. esté en  
forma de masa, peso q. despues de  
sus granitos, y se pondra vino un po-  
co de agua de azar, y estando todo

con un palito, muy delgado, y des-  
pues se hace rollitos sin apretar  
de modo q.<sup>e</sup> no se peguen y despues  
volveras á cortar pedasos q.<sup>e</sup> puedan ser  
bastante p.<sup>a</sup> cada empanada, y en lu-  
gar de salsa pondras conserva de la q.<sup>e</sup>  
quisieres con almendras, Ajonjuli, pas-  
tillas, agua de azar, canela á esto se ha-  
ce masa en arina de asucar en for-  
ma, y p.<sup>a</sup> en medio de otra empanada,  
y se mete al horno sobre el papel  
espolvoreando con arina del otro papel  
p.<sup>a</sup> q.<sup>e</sup> no se pegue, y despues q.<sup>e</sup> buel-  
vas á sacar del horno p.<sup>a</sup> encima  
almibar espolvoreada con pastillas  
de boca y canela.

#### Masapan.

Una libra de almendras, otra de asucar  
esto se hace moler hasta q.<sup>e</sup> esté en  
forma de masa, pero q.<sup>e</sup> despues de  
sus granitos, y se pondra vino un po-  
co de agua de azar, y estando todo