

con harina y se la aprieta con la mano el fondo, despues con el cucharon poco á poco se va hechando poco á poco se va hechando de la merda con el objeto q. al caer no haga hoyo en el asiento, se ponen unas trevedes con fuego manzo debajo y se tapa con una tapadera de yerro con lumbre manzo por cima; se conocera si esta cocido cuando ladeando la cazuela no salga almidar, y hecho esto se pone una servilleta con varios dobles y enfriandose un poco se pone el asiento de una fuente p. colarlo sobre la servilleta, quitando despues con un cuchillo toda la costra de la harina, en seguida se pone en otra fuente con la boca hacia arriba y se rocía bien con arucar y canela pasado por tamis q. quede bien cubierto, este manjar se come frio.

Pasta Flora. 32.

Para una libra de harina cinco yemas de huevo sin clara y media libra de manteca, unas raspas de limon y seis onzas de arucar de pilon molida y pasada por tamir, se amasa todo junto sin agua ni sal, no es menester trabajarlo mucho, se pone sobre el tablero, se estienda con el rodillo, q. quede la masa como un dedo de gruesa, se pone en la tartera, esta en las trevedes se tapa con tapa o con orno, se le pone lumbre abajo y arriba y estando cocido se saca.