

Bocados Reales. 39.^a

Se clarifica almibar, se ponen almendras á escaldar y se pe-
 lan, se machacan no mucho q^d quede granito menudo e igu-
 al, esto se cuece en el almibar hasta q^d queda espesito y
 bien trabado, q^d no se salgan de los tocados se frien; des pues
 se tome una libra de arina y seis huevos, estos se baten
 bien, se hecha una onza de manteca, un poco de agua como
 la q^d cabe en un cascaron de huevo, un poquito de sal mo-
 lida y arucar pasada por tamiz como un cuarteron ó tres
 onzas, se amasa esto muy bien todo junto q^d quede bien
 incorporado y hasta q^d haga coquea, luego se va estendiendo
 con el rodillo hasta q^d queda muy delgada, cuanto mas me-
 jor, pero q^d no se rompa, se van cortando pedacitos de la fi-
 gura q^d se quiere y dentro se pone la pasta de almendra
 q^d está hecha, á esta pasta se le hechen ralladuras de
 naranja al gusto: se cubre con la misma masa de arina
 y se cortan con la rueda, se tiene buena porcion de man-
 teca de puerco en una sartén q^d esté bien caliente, se van
 hechando y friendo meneandolos con la sartén q^d no se
 quemén, han de quedar doraditos, se van sacando con