

tambien con el rodillo la tercera parte de la masa q. se ha apartado, dejandola del mismo espesor; se cubre con ella el condimento y se mojan los bordes p.^o pegarlos del mismo modo q. se pegan los de las empanadas; y el timbal asi dispuesto se mete en el orno, se pone sobre un buen resoldo enterrado en el la carerola y cubriendola con una tapadera conuen.^{te} con fuego encima: cuando la masa del timbal esta cocida se sacará volandola en la fuente en q. se ha de servir, se le hace en su parte superior un agujero, cortando diestram.^{te} un pedazo de masa en redonde p.^o añadir la salsa q. con venga á la carne q. haya en el timbal y luego se vuelve á tapar el mismo agujero con la masa q. se le quito.

Masa para Pasteles friambres. 49.^o

Se toman tres libras de harina, dos de manteca de bacas y dos ó tres onzas de sal molida segun el gusto de cada uno; se pone esta harina sobre una mesa ó tablero, se le hace un hueco en el medio p.^o poner la sal y la manteca, despues se hecha sobre la manteca agua muy caliente y se trabaja con las manos hasta q. se derri- ta toda.