

Quadras. 52^o

A una libra de aruar dos de manteca, media de almendra mondada y muy molida, cuatro huevos, un cuartillo de vino blanco; lo primero se baten los huevos solos con la mano en una carnela, luego se hecha el vino y un poco de manteca con tres onzas, se hace masa muy dura con arina candeala, despues se hecha la demas manteca, luego el aruar y lo ultimo el almendra; ha de estar caliente la carnela, y lo mismo las manos p.^a tenderlas en los papeles, y al hecharlas en el orno se polvorean con canela.

Boquillas de Yemas. 53^o

Para una libra de aruar beiste yemas de huevos, media libra de aceite, despues de batido se hace la masa de arina candeala.

Picarotes. 54^o

Estos se hacen con arina de trigo y agua sola, q.^o no esté muy espesa la masa y despues se hecha en la sartén con el aceite bien caliente, hasta estar bien tostados no se savan de ella; para