

zas de armar, esto se bate en puerto de vircochos, y despues se le hecha un poco aceite bien frito y luego la arina que corresponda hasta poder hacer las rosquillas y p.^o hacerlas se han de untar las manos con aceite, y al hacerlas en el orno si se han cerrado los huecos se vuelven á abrir con el dedo untado con aceite.

Tortas de mosto. 59.^a

A dos taras de mosto una de aceite, dos onzas de aceite y tres huevos, estos con el armar se baten en una carnela y en estando blanco todo se hecha el mosto tibio, y el aceite frito, y caliente la leadura; bien trabajada despues el arina y venida se hacen las tortas.

Otras. 60.^a

A una tara de aceite dos de mosto, huevos el mosto tibio y el aceite bien frito, no se les hecha ni nada mas que la arina que necesite de modo que quede blanda la masa