

de arina, cuartillo y medio de leche, seis de almendras ó algo menos, despues seis onzas de arucar y se cuece en forma de natilla bien cocido y se deja enfriar y se deslie muy bien; despues de frio se le hecha en disminucion hasta cuatro huevos, luego q. este bien batido se le hecha una cucharada á cada uno.

Mantecados de Andalucia 170.^a

A una libra de manteca sin derretir otra de aruca molida, y asi mismo media onza de canela de Olanda, otra media de alegria sin moler, todo lo cual se amasa metiendolo la arina floreada q. buenamente admita y con la bien masa q. resulta se hacen bolitas del tamaño de un huevo regular y despues se chafan con la mano p. q. tomen figura de tortitas que puestas en una cuartilla de papel cada cuatro se entran en elorno despues del pan, debiendo permanecer hasta q. lebanter todo lo posible y deben entrarse no con pala de horno sino de hierro.

Cortadillos. 171.

A tres taras de aceite una de aguardiente si son de manteca