

y en ella se ciernen un poco de arina, se ponen unas trece o diez  
 al fuego y sobre ellas la tartera, la q. se cubre con un ornito  
 de campana, y encima de este lumbré de carbon, no mucha  
 p.<sup>a</sup> q. no se arrebaté ni se quemé; de rato en rato se mete  
 un palito y si no saca humedad es señal de estar couido, se  
 deja enfriar y con un cuchillo se despega enterito de la tartera,  
 y se rae el arina q. se puso p.<sup>a</sup> q. no se pegara y se le pone  
 por cima un poco de canela. Afalta de orno de campana se po-  
 ne una tapadera de yerno con lumbré por cima.

### Tortas Dulas 72.<sup>o</sup>

Tres huevos catorce onzas de aruar, dos taras de aceite  
 crudo y dos cucharadas de creciente, los claros de los huevos  
 se baten hasta q. se hacen espuma: las yemas se batiran  
 aparte y despues se juntaran y se volveran a batir, y puestas  
 en un perol se le tira hechando arina, y batiendo esta masa  
 quedara en terminos q. con una cucharada se iran hechando  
 en unas cajitas de cuartilla de papel: esta masa bien tapada y  
 donde no le de el ambiente gastara en hacerse 24 horas, y  
 heche q. esté en las cajitas, el aruar q. se le heche ha de ser el